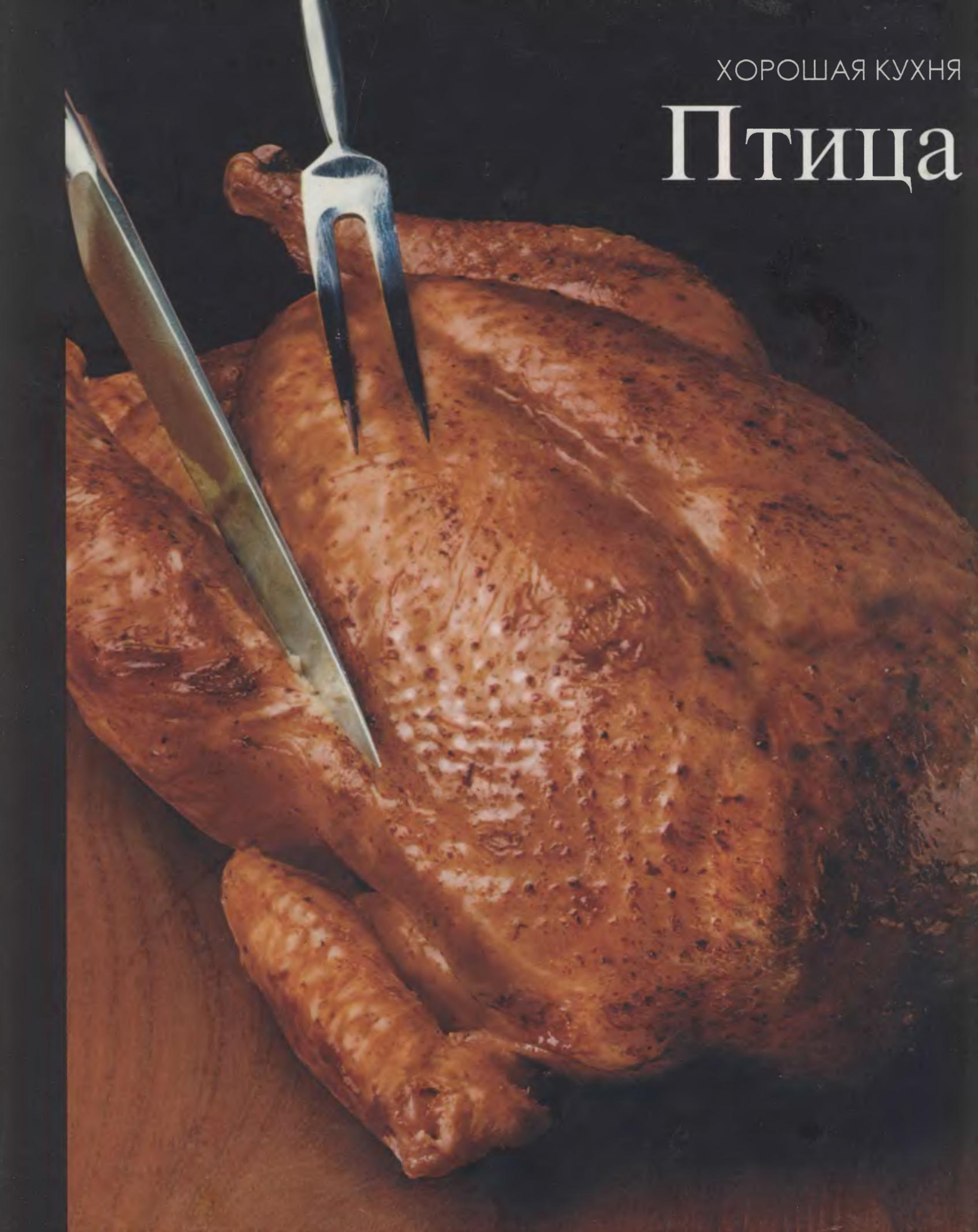
ХОРОШАЯ КУХНЯ

Птица



УДК 64
ББК 36.992
П87

Poultry

BY THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS / THE GOOD COOK / THE TIME-LIFE BOOKS-AMSTERDAM, 1978

Перевод с английского
Ю. ЛИСОВСКОГО

Птица / Пер. с англ. Ю. Лисовского. — М.: П87 ТЕРРА—Книжный клуб, 1998. — 168 с.: ил. — (Хорошая кухня).

ISBN 5-300-01893-7

В этой книге описаны различные способы приготовления птицы — кур, индеек, голубей, уток, цесарок. Здесь также собраны более 200 рецептов блюд из птицы, представляющих традиции разных стран мира.

УДК 64
ББК 36.992

ISBN 5-300-01893-7

Authorized Russian edition © 1998 TERRA—Book Club. Original edition © 1978 Time-Life Books BV. All rights reserved.

No part of this book may be reproduced in any form, by any electronic or mechanical means, including information storage and retrieval devices or systems, without prior written permission from the publisher, except that brief passages may be quoted for review.

Time-Life Books is a trademark of Time Warner Inc.

© ТЕРРА—Книжный клуб, 1998

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 5 — Блюда из птицы / Овощные гарниры, подходящие для птицы / Ингредиенты маринадов / Натуральный аромат трав / Два способа разделки птицы / Хитроумный способ удаления костей из цельной птицы

1 ЖАРКА НА СКОВОРОДЕ 23 — Искусство приготовления сотэ / Овощные гарниры к сотэ / Проверка готовности птицы / Очистка сковороды / Простые подливы, приготовляемые из соли со сковороды / Два способа панировки птицы в муке / Как приготовить молочную подливу / Как извлечь кости из куриной грудки / Приготовление масляного соуса

2 ГЛУБОКАЯ ЖАРКА 31 — Употребление маринадов / Определение температуры при глубокой жарке / Легкое тесто / Приготовление куриных грудок / Куриные грудки, начиненные маслом / Панировка птицы в муке, яйцах и сухарях

3 ЖАРКА НА РЕШЕТКЕ И НА ГРИЛЕ 37 — Начинки, добавляющие птице вкус и сочность / Два способа формовки птицы Как определить время жарки / Проверка готовности птицы / Три способа нарезки птицы / Контроль за температурой гриля

4 ТУШЕНИЕ 53 — Универсальный телячий бульон / Гарниры к тушеной птице / Очистка подливы / Добавление спиртных напитков / Фаршировка птичьей тушки с вынутыми костями / Загущение подливы добавлением яиц и сливок

5 ВАРКА 65 — Умение контролировать варку / Бульон — наваристая добавка к трапезе / Приготовление разнообразных подлив из куриного бульона / Как завернуть курицу перед тем, как положить в кастрюлю

6 РАЗНООБРАЗНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ПРИЕМЫ 71 — Птица, запеченная в глине или в фольге / Обработка неглазированной глиняной посуды / Пироги и подливы / Тесто быстрого приготовления / Соус на основе простой подливы / Тесто для блинчиков с начинкой / Хлебные корзиночки с начинкой из потрохов / Хранение гуся и утки / Как вытапливать жир из птицы / Желе для обливки

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ 87 — Куры 88 / Индейка 142 / Голуби 147 / Цесарки 150 / Утка 151 / Гуси 158 / Соусы и начинки 163 / Стандартные рецепты 166

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

«Птица для повара, — писал французский гастроном XIX века Жан Антельм Брийа-Саварен, — это все равно, что холст для художника. Ее с одинаковым успехом можно подавать на стол вареной, в жареном и тушеном виде, горячей или холодной, цельной или кусочками, в подливе или без нее, очищенной от костей, со снятой кожей, фаршированной».

В этой книге рассматриваются все эти варианты. Первая половина книги посвящена технике приготовления птицы как главного блюда. Она знакомит со всеми приемами, необходимыми первоклассному повару — специалисту по птице.

Некоторые приемы, например разделка птицы на порции (*стр. 16 — 19*) или формовка цельной тушки (*стр. 40*) настолько обычны, что вам придется обращаться к ним постоянно. Другие — такие, как удаление костей птицы без повреждения кожи (*стр. 20*), менее обычны. К ним вы, вероятно, будете прибегать в особых случаях.

В дополнение к способам приготовления птицы во второй части этой книги предлагается уникальная антология собранных со всех стран мира опубликованных за ряд столетий рецептов блюд из кур, индеек, уток, цесарок и голубей. Вместе эти две части не только ознакомят вас с полным набором блюд из птицы, но и придадут вам уверенность в экспериментировании с различными ингредиентами в изобретении собственных рецептов.

Выбор птицы

Возраст птицы — важный критерий при выборе рецепта. Как правило, мясо молодых птиц нежно и обладает тонким вкусом. Они идеальны как для жарки на плите или на гриле, так и для тушения — то есть для быстрых способов приготовления, при которых сохраняются вкусовые свойства и сочность мяса. Нежное мясо грудки постной птицы — кур, индеек и цесарок быстрее достигает готовности, чем темное мясо ножек.

С возрастом мясо становится более жестким, в особенности постоянно работающие мускулы ног. Но мясо взрослой птицы при этом приобретает такой вкус, какой редко бывает у молодых особей. К тому же оно становится упругим и требует более длительной готовки, чтобы придать нежность мускульным тканям. Если старую птицу тушить на медленном огне или варить с овощами и приправами, она сохранит свои вкусовые качества, а жидкость, в которой она варится, вобрав в себя значительную часть сока птицы, сама может использоваться в качестве супа, бульона или подливки.

Определить возраст свежезабитой птицы нетрудно. У молодых экземпляров клюв и кончик грудной кости на ощупь эластичны и легко сгибаются, а у старых — жестки. Но когда вы покупаете упакованную, свежую или мороженую, птицу, вам приходится полагаться на этикетку и на то, что вы сможете увидеть через оболочку. Кожа у молодой птицы должна выглядеть гладкой, на ней не должно быть волосков. Цвет кожи у разных пород различный и зависит еще от кормов, так что это не может служить надежным признаком для определения возраста и качества птицы.

Раньше молодые куры продавались в определенный сезон. Так, например, цыплята для жарки появлялись в продаже только весной и продавались по такой же цене, что и говядина высшего сорта. Это были преимущественно тушки — курочки были слишком ценны для воспроизводства, и не было смыслом жертвовать ими ради стола, пока они не отказывались нестись. Но с распространением научных интенсивных методов птицеводства молодая птица — как петушки, так и куры — стала доступна на рынке в течение всего года и по ценам, сопоставима с ценами самого дешевого мясного фарша. Она — упитана и нежна, но поскольку она выращивается на стандартной диете и в условиях малой подвижности, то при приготовлении требуется больше изобретательности — хотя и в разумных пределах — в применении маринадов, подливок и фаршировки, чем когда имеешь дело с птицей, выращенной на ферме.

Куры

Сказать, что куры были созданы специально для стола человека, было бы некоторым преувеличением. Они произошли от красной лесной курочки Юго-Восточной Азии и были одомашнены в долине Инда уже 2500 лет до Рождества Христова. В настоящее время куры стали неотъемлемой частью почти каждой кухни. Популярности кур способствовало то, что их легко выращивать, а также их качества несушек, но их кулинарная репутация основывается прежде всего на широком разнообразии блюд, которые можно из них приготовить.

В каждой стране, где разводят кур для стола, повара пользуются местными продуктами для приготовления национальных блюд из кур. Итальянцы, например, жарят разделанных на кусочки кур с помидорами, грибами и вином и готовят *cacciatora*. Японцы кладут жареные и маринованые кусочки курицы в смесь имбиря, соевого соуса и рисовой водки, и это именуется *toriniku no tatsuta-age*. Фирменное блюдо индийских кулинаров *tandoori* — это жареная или приготовленная на гриле курица, приправленная йогуртом и острыми специями. Для кулинарии стран Среднего Востока типична курица по-черкесски, куда входит в качестве обязательного ингредиента толченый орех.

Куры поступают в продажу под различными названиями, в зависимости от возраста, начиная от шестинедельных цыплят и до более чем годовалых кур для варки или петухов. А между ними располагаются так называемые весенние цыплята — раньше так обычно называли молодых петушков, а теперь сюда относят двух—четырех месячных птиц — как курочек, так и петухов, а также цыплят для жарки, для которых лучший возраст от четырех до шести месяцев.

Цыпленок до шести месяцев лучше всего пригоден для гриля и для жарки целиком или кусочками. Приготовление на гриле — это идеальный способ повышения вкусовых качеств цып-

ленка или весенней птицы. Если ее вначале замариновать в пикантной смеси растительного масла и трав, а затем зажарить на гриле на сильном огне, а еще лучше — над жаром от древесного угля или на углях от прогоревшей ароматной древесины, то вкус ее еще улучшится, а мясо останется сочным и нежным.

Цыпленок, зажаренный до образования золотистой хрустящей корочки, пропитанный соком, оставшимся в сковороде — это самое лучшее блюдо домашней кухни. В самых операциях приготовления этого блюда — формовки тушки, поливание ее соком, разделка на порционные куски — во всем этом ощущается что-то уютное и умиротворяющее. В наше время кур обычно жарят в духовке. А в средние века в Европе птицу насаживали на вертел и жарили над открытым огнем. Этот способ продолжали применять до конца XIX века, и у него имеются ревностные сторонники и по сей день. Когда курица была зажарена, ее поливали соком, стекавшим в противень. Чтобы птица обжаривалась равномерно, вертел постоянно вращали: либо работник, либо он приводился в движение пружинным заводом, а в некоторых заведениях для этого использовалась собака, упряжь которой была соединена с осью вертела. Очень большое значение придавалось разделке поданной на стол зажаренной птицы. В каждой дворянской усадьбе имелся специалист, называвшийся теренчером (*trencher* — по названию деревянной доски-подноса, на которой подавалось к столу и нарезалось мясо). С тех времен появился термин *trencherman*, — любящий хорошо поесть.

Если речь идет о птице, выращенной на ферме, много двигавшейся и питавшейся зерном и насекомыми, то у нее мясо само по себе плотное и вкусное. Поэтому такую птицу достаточно посыпать солью и перцем внутри и обильно смазать маслом снаружи. Другое дело — цыплята массового производства, предназначенные для жарки — их лучше фаршировать: это улучшает вкусовые качества мяса при готовке. Начинка может быть самой разнообразной: от простейшей, скажем толченых сухарей, до самой изысканной — например рубленой телятины с овощами или экзотической комбинации орехов, фруктов и разных приправ.

Разделанная на кусочки курица этой категории вполне подходит для жарки в сливочном или растительном масле и для глубокой жарки в кипящем жиру.

Что касается несушек-переростков, именуемых курами для варки или тушения, их можно варить в воде или бульоне. Или же их можно использовать как кур для жарки: если тушить в малом количестве воды в кастрюле с закрытой крышкой в течение примерно часа, а затем запечь в духовке, то такая курица покроется золотисто-коричневой корочкой и станет такой нежной, как будто она вдвое моложе. Таким же образом можно приготовить и старого петуха, но годовалого петушка лучше оставить для тушения, например таким способом, как готовится во французской кухне блюдо *coq au vin* (*стр. 54 — 57*).

Наконец, у нас имеется такая жертва кулинарии, как каплун — кастрированный петушок. Петухов кастрировали еще в древней Греции, но широкое распространение это получило в классическую римскую эпоху, когда был издан закон, запрещающий потребление жирных кур, поскольку они считались деликатесом. При помощи несложной хирургической операции владельцы птицеводческих хозяйств в древнем Риме не только обходили этот запрет, но и создали новых вид птицы, вдвое превосходившей обычную по размеру, сохраняя при этом в полной мере сочность мяса молодой курицы.

Несмотря на то, что каплуны довольно дороги, они ценятся и сейчас, в особенности как птица для жарки. В отличие от

Представленная здесь картинка дает представление об относительных размерах восьми различных видов птицы. Здесь также указан вес каждой птицы, при котором ее обычно выносят на продажу. Если вы покупаете непотрошеную птицу, накидывайте по 350 г для голубя, цесарки и цыпленка, немногим меньше для индейки и каплуна, а для гуся и утки — по 750 г и больше. Это объясняется тем, что гусь и утка теряют при потрошении до 50% своего веса и еще больше — в процессе готовки, так как при этом вытапливается огромное количество подкожного жира. Напротив, постная птица-индейка и цыпленок после потрошения теряют всего 25% веса.

обычных кур, у каплуна под кожей откладывается толстый слой жира, который растапливается при приготовлении и, пропитывая мясо, сохраняет его сочным.

Индейка

Когда испанские конквистадоры в XVI веке вторглись в Мексику, они увидели здесь удивительную огромную кулдыкающую птицу, которую ацтеки приручили много веков тому назад и очень ценили. Отведав индейку и убедившись, что она хороша на вкус, испанцы завезли ее в Европу, и она вскоре завоевала там огромную популярность. Как говорил Брийа-Саварен, это был один из самых прекрасных даров Нового Мира Старому. Явно пренебрегая географией, англичане прозвали индейку *turkey*, вероятно, по ассоциации с турецкими купцами, которые вели торговлю между Англией и Турцией и рассказывали, что, возвращаясь через Кадиз, видели там эту птицу.

Хотя сейчас индейка продается и частями, однако, ввиду своих размеров, целая птица более всего подходит для семейного обеда. В Англии упитанная жареная индейка, фаршированная каштанами, колбасным фаршем или шалфеем и луком, приправленная желе из красной смородины, с мучной подливкой — это лучшее украшение рождественского обеда. В Америке жареная индейка под клюквенным соусом венчает собой стол в День благодарения. Но совсем не обязательно готовить индейку традиционным образом и приправлять ее обычным гарниром. Великий французский шеф-повар Огюст Эскоффье приводит выдержку из обеденного меню французской провинциальной кухни, куда входит простая жареная индюшка: «После дня, проведенного на охоте, он садится за стол и принимается за трапезу, которая состоит из тыквенного супа-пюре с маленькими крутонами, жаренными в масле, молодой индейки, зажаренной на вертеле, и большой деревенской колбасы с салатом из картофеля, одуванчиков и свеклы, а в заключение — большая чаша груш, сваренных в красном вине, со взбитыми сливками».

Утка и гусь

Из нескольких видов уток, выращенных для стола, наиболее ценными считаются французские утки из Нанта и Руана, английские утки из Эйлсбери и американские — из Лонг-Айленда. Лонг-айлендские утки происходят от девяти белых уток, привезенных в 1873 году капитаном клипера из Китая, где уток приручали уже по крайней мере в течение 2000 лет. Китайцы относятся к уткам с особым почтением — они считались в прошлом символом верности. Китайцы действительно мастера готовить нежное, сочное мясо утки, которое и составляет ее главное достоинство. В то же время они умеют свести к минимуму ее основной недостаток — у большинства разновидностей этой птицы слишком много костей и жира. Именно отсюда пошла поговорка: «Утки слишком много для одного и слишком мало для двоих». Один из способов, при помощи которого китайские повара, а также наиболее искушенные европейские кулинары готовят утку, заключается в том, что из нее извлекается весь костный скелет и внутренность птицы начиняется вкусным фаршем (*стр. 62*). Приготовление таким образом утки хватит и на шестерых.

Строго говоря, уткой называют только птицу старше двух месяцев. Более молодые экземпляры называются утятами — они очень вкусны даже сами по себе, если их просто пожарить без фаршировки и без специального гарнира. У утки, достигшей оптимального возраста — примерно трех месяцев — мясо имеет весьма приятный вкус, и она особенно выигрывает, если подавать ее жареной или тушеной с гарниром из кислых фруктов — вишни, яблок или апельсинов. Видный английский эксперт — кулинар Элизабет Дэвид говорит, что из всех птиц утку труднее всего жарить, так как когда грудка у нее уже вполне готова, ножки остаются недожаренными: мясо сохраняет розоватый оттенок. Обычно эту проблему решают таким образом: грудку подают отдельно в качестве одного блюда, а ножки дожаривают еще 10 — 15 минут и подают на стол с простым салатом, как другое блюдо.

Когда индейка еще не появилась в Европе, роль птицы для праздничного стола выполнял гусь. «Наступает Рождество — гусь заплыл жирком» — гласит старая английская поговорка. Это заставляет вспоминать картины празднества и изобилия из книг Диккенса. В Германии, где гусей начали приручать еще за 1500 лет до Рождества Христова, в Скандинавии, а также в Центральной Европе жареный гусь и до сих пор — традиционное рождественское блюдо. Как правило, в качестве начинки для гуся используют фрукты и овощи — яблоки и чернослив, картофель и капусту. Они, с одной стороны, смягчают вкус жирного мяса, а с другой — сами служат прекрасным дополнением к блюду.

Гусей привозят на продажу в возрасте восьми-девяти месяцев. Когда для них минует оптимальной возраст, они становятся слишком жесткими для жарки. Находчивые французы «омолаживают» такую птицу, потушив ее несколько часов подряд с овощами, свиными шкурками и телячьими ножками в плотно закрытой кастрюле (*стр. 60*), пока гусятина не становится такой мягкой, что, по выражению одного французского кулинара, «ее можно резать ложкой». Действительно, французы проявляют чрезвычайную изобретательность в приготовлении блюд из гуся. Особенным деликатесом считается искусственно увеличенная печень специально откормленного гуся — *foie gras*, гусиные потроха добавляют в колбаски, заворачивая их в кожу шейки, а обильный слой нутряного гусиного жира используется при приготовлении и для хранения засоленного гусиного мяса (*стр. 84*). На юго-западе Франции гусиный жир применяется в домашней кухне столь же широко, как в Нормандии — сливочное, а в Провансе — оливковое масло.

Цесарка и голубь

Цесарка настолько же хороша на вкус, насколько неприятен на слух ее резкий металлический голос. Говорят, эту птицу еще до V века до нашей эры привезли с ее родины, Африки, греки. По размерам она как весенний цыпленок, а вкус ее мяса сочетает в себе нежность цыпленка с легким привкусом дичи. В Европе перед тем, как приготовить, на день-другой птицу подвешивают в прохладном месте, чтобы стекла кровь. Это еще больше улучшает ее вкус.

Подвешивание придает нежность мясу, но мясо домашней цесарки, как и ее диких предков, несколько суховато. Для того, чтобы при жарке грудки цесарки не были сухими, необходимо систематически увлажнять ее подливой. Полезно также положить на грудку птицы слой ломтиков бекона или же перед приготовлением заправить под кожу грудки приправленное сливочное масло (*стр. 39*). Можно также заложить под кожу птицы смесь овощей с любым свежим белым сыром (*стр. 47 — 49*). Пропитываясь изнутри соками овощей и сыра, она сохраняет влажность, и в то же время вкус начинки придает пикантность блюду.

Имеется несколько видов домашних голубей. Их не следует путать с их дикими родичами. У диких голубей мясо темное с привкусом дичи, а мясо домашних голубей светлое и нежное на вкус. В средние века стоявшие в дворянских усадьбах голубятни поставляли ранней весной свежее птичье мясо для стола.

Молодых голубей забивают примерно в четырехнедельном возрасте, когда они еще только оперились. Как только птенцы начинают летать, их мускулы твердеют. Чтобы голубь сохранил лучшие вкусовые качества — не следует спускать кровь. Молодую птицу обычно жарят целиком или частями, или же разделывают и готовят на гриле. Ту, что постарше, можно тушить, томить в горшочке или запечь в пироге.

О мороженой птице

Птица любого сорта вкуснее, если она только что забита. Замороженная птица, несомненно, всегда уступает по качеству. Но морозильник — это большое удобство, когда нужно сохранить выращенную на ферме птицу. Даже сильно замороженный цыпленок с фермы может оказаться более вкусным, чем его изнеженный сородич. Если птица была свежей, когда ее закладывали в морозильник, она может храниться до шести месяцев. Потроха, срок хранения которых короче, нужно упаковать отдельно и использовать в течение трех месяцев. Так как для приготовления многих блюд нет необходимости в целой птице, то использование морозильника чрезвычайно удобно также для сохранения оставшихся частей. Для того, чтобы было легче оттаивать птицу, когда вам понадобиться, рекомендуется прежде, чем класть ее в холодильник, заворачивать отдельно каждый кусок.

Когда вы покупаете мороженую птицу, не берите помятых упаковок и таких, где виднеется розоватый лед — это признак того, что птица каким-то образом разморозилась и затем была снова заморожена. При приготовлении птицы вы должны убедиться, что тушка полностью разморожена — если она оттаяла лишь частично, мясо не будет прожариваться ровно и повсюду. Для того, чтобы сохранить вкусовые качества птицы, размораживайте упаковку в холодильнике. Для размораживания требуется по крайней мере по четыре часа на каждый килограмм веса птицы.

Когда покупаете птицу, следите за тем, чтобы при ней были потроха — шейка и съедобные внутренности — печень, сердце и желудок. Иногда перед продажей птицы потроха вынимают и продают отдельно для переработки. В этом случае вы должны заявить протест: потроха питательны и вкусны. Их можно порубить и добавить в начинку, или же положить для вкуса в подливу.

Предварительная обработка

Прежде чем начать готовить птицу, нужно убедиться в том, что она должным образом обработана. После ощипывания частью остаются мелкие перышки, которые нетрудно выщипать руками. Если на коже видны отдельные волоски, подержите птицу над огнем и стряхните опаленные перья. Шея и грудка должны быть совершенно чистыми. Иногда в тушке остаются почки и по обе стороны позвонка — обрывки легочной ткани. Можете удалить их, если хотите, но это совсем не обязательно, так как они никак не повлияют на вкус готовой птицы.

Может случиться, что вы купили гуся или утку, у которых еще имеется жировые железы — два небольших узелка на верхней стороне хвоста — эти железы служат птице, чтобы поддерживать водонепроницаемость оперения. Вопреки широко распространенному мнению, жировые железы у большинства птиц совершенно безвредны, и их удаляют лишь из эстетических соображений. Однако у московских уток и у диких уток эти железы, если их не удалить перед готовкой, придают мясу птицы мускусный привкус. Вы сможете без труда удалить эти жировые железы кончиком острого ножа.

Не откладывайте готовку свежей птицы больше чем на два дня: птица не может оставаться в холодильнике дольше, не теряя своих вкусовых качеств.

Выбор вина к птице

Как и многие другие блюда, птица выигрывает, если запивать ее вином, которое стимулирует пищеварение и подчеркивает вкус пищи. Ошибочно распространенное мнение, будто большая часть блюд из птицы требует непременно белого вина. В действительности к блюдам из птицы идут как красные, так и белые вина, и притом в самом широком диапазоне — от легких и простых до крепких и сложных, от грубых деревенских до отборных и изысканных, от молодых и не выдержанных до вин с тонким букетом. Но, разумеется, каждый вид птицы имеет естественное призвание к определенному типу вина.

Вкус гуся и утки обычно дополняется красным вином. Например, выдержанным клеретом или бургундским, хотя старый сотерн также удивительно хорошо сочетается с гусем. К цесарке, вкус которой сохраняет тонкий аромат ее диких предков, очень идет сравнительно молодой кларет, красное бургундское, индейка же прекрасно сочетается с любым хорошим вином — будь то терпкое белое вино полугодичной выдержки, молодой калифорнийский Цинфандель, старый кларет, ароматный Гевюрцтраминер из Эльзаса или сотерн свежего урожая.

Если вы подаете птицу в качестве главного блюда меню, выбор вина может определяться теми сортами вин, которые вы намереваетесь подавать к предшествующим или последующим блюдам. В качестве грубого ориентира вы можете идти от белого вина к красному, от молодого к выдержанному, от легкого к крепленому. Другим определяющим соображением могут быть прочие ингредиенты, использовавшиеся для приготовления блюда из птицы. Если натуральный вкус птицы был обогащен маринадом или подливой, то, соответственно, должно быть использовано выдержанное красное вино, но и в сухом белом достаточно кислоты, чтобы нейтрализовать его остроту. К подливам, в которые для густоты добавляются яичный желток, как это делается во фрикассе из цыплят (*стр. 58*), лучше всего идет хорошее белое вино. Красное вино, которым запивают блюдо, нужно подбирать соответственно крепости вина, употребляемого для приготовления подливы. Оно должно быть менее крепким, но обладать более сложным букетом, чем то, что применялось для приготовления птицы.

Как и описанные в этой книге методы приготовления птицы, эти рекомендации не следует принимать в качестве каких-то железных правил. Они представляют собой всего лишь некий набор общих принципов, основанных на опыте и подкрепляемых здравым смыслом. Но вкус всегда индивидуален. И коль скоро усвоены основные принципы приготовления птицы, кулинар может дать волю своему воображению и пуститься в импровизации — как в отношении приготовления птицы, так и в выборе подаваемых к ней вин.

Как говорил один выдающийся французский кулинар и писатель Луи Диа: «Конечный результат изучения основных методов кулинарии... заключается в том, чтобы добиться гибкости и широты, которых не достигнешь никаким иным образом. Вы начинаете гораздо быстрее и легче разбираться в рецептах. Для вас просто удовольствие само их чтение, и в то же время вы становитесь более независимым от них. И такая уверенность в себе, я полагаю, является непременным качеством хорошего повара».

Овощные гарниры, подходящие для птицы

Иногда гарнир применяется просто для украшения блюда, так, например, посыпают блюдо петрушкой, чтобы оно выглядело более аппетитным. Овощные гарниры обычно готовят отдельно и раскладывают на блюде вокруг жареного или иначе приготовленного мяса. Но при приготовлении птицы овощам отводится дополнительная роль, о которой мы расскажем ниже. Добавляя их к птице, вы тем самым способствуете смешению вкусов овощей и птицы. Таким образом гарнир становится составной частью готового блюда и в то же время участвует в его общей цветовой гамме.

При тушении (*стр. 52 — 63*) и варке (*стр. 64 — 69*) в основном употребляются овощи, относящиеся к группе ароматических: например, морковь, брюква, лук. В процессе длительной варки их сильный аромат пропитывает птицу и подливу. Но наибольшие возможности для творческого применения гарнира предоставляют повару блюда из птицы, жаренной кусками (сотэ) (*стр. 22 — 29*). В этом случае заранее приготовленные овощи обычно добавляют в блюдо за несколько минут до окончания жарки. Тогда и зеленый горошек, и огурцы, и грибы, с их тонким вкусом и нежной структурой, полностью сохраняют свой вид, цвет и сок.

Перед любой кулинарной обработкой свежие овощи следует помыть, очистить от кожицы и порезать. Некоторые овощи требуют специальной обработки, как, например, те, что изображены на фото внизу.

Многие овощи для гарниров, применяемых в сотэ, также требуют небольшой предварительной горячей обработки. Очищенный фенхель обычно нарезают и обваривают кипятком, также как корне-

Как чистить горох mang-tout. Оторвите стеблевой кончик стручка и потяните за нить, раскрывающую края стручка (*фото вверху*).

Как чистить лук-порей. Воткните кончик ножа в его белую часть и разрежьте до зеленых листьев. Потом поверните стебель на четверть оборота и повторите операцию (*фото вверху*). Вымойте его в воде.

Как очистить помидоры. Опустите помидор на 30 сек. в кипяток, снимите с него кожицу, разрежьте пополам по горизонтали, потом извлеките семена с кислым соком (*фото вверху*).

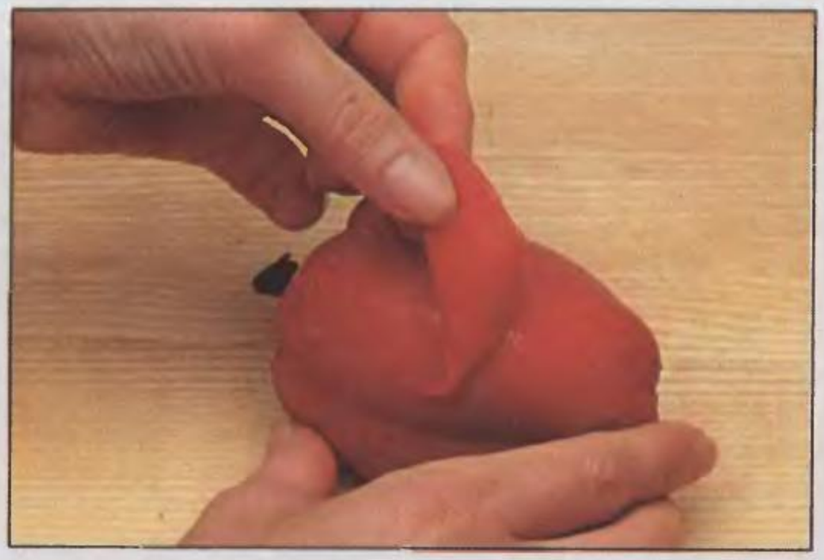
плоды — брюкву, морковь и картофель. Стручковая фасоль обваривается и добавляется в сотэ в последний момент. А нежный сельдерей, зеленый лук, молодые бобы и зеленый горошек можно засыпать в жаркое сырыми в самые последние моменты готовки.

Артишок нужно обрабатывать следующим образом: отогнуть и оборвать жесткие наружные листья, удалить стебель, срезать жесткие верхние части оставшихся листьев и вращательным движением ножа очистить внешнюю часть стебля. Если артишок молодой и нежный, просто удалите волокнистую сердцевину, если же старый, то предварительно обдайте его кипятком. Разрежьте артишок пополам или на четыре части, и в течение 10 минут тушите его в масле, пока он не станет мягким, сохранив, однако, плотность. После этого положите его в жаркое и потушите еще несколько минут.

Грибы нужно ненадолго бросить в кипящее на сильном огне масло, затем положить в жаркое, и тут же подавать на стол. Окру также следует немного потушить в масле, перед тем как класть в жаркое, но сначала нужно срезать толстые концы стебля окры, стараясь при этом не проткнуть пустые стручки. Перец обжаривают, очищают от кожуры и вычищают семена (*фото внизу*). Огурцы можно бросить в подсоленную кипящую воду и потушить в масле. С баклажана обычно снимают кожицу, нарезают их кубиками и кладут сырыми или слегка потушив в оливковом масле.

Каждый из перечисленных здесь видов овощей дополняет или усиливает вкус жаркого. Если вы придумаете собственную комбинацию овощей для гарнира, то почувствуете удовлетворение от того, что изобрели новое блюдо.

Как удалить из моркови сердцевину. У зимней моркови часто бывает жесткая, деревянная сердцевина. Разрежьте морковь пополам вдоль и лезвием ножа извлеките сердцевину (*фото вверху*).



Как очистить перцы. Перец нужно испечь под горячим грилем, часто переворачивая; после этого кожица легко снимется. Разрежьте перец пополам и удалите семена, сердцевину и мясистые перемычки.

Как очистить огурцы от семян. Разрежьте огурец вдоль и вычистите семена специальным ножом или ложкой.

Соевый соус

Винный уксус с эстрагоном

Оливковое масло

из красного вина

Апельсиновая корка

Лимон

Эстрагон

Шнит-лук

Петрушка

Кервель

Розмарин

Тимьян

Ингредиенты маринадов

Птица приобретает изысканный и тонкий вкус, если перед приготовлением ее вымочить в маринаде. Классический маринад приготовляется из трав, специй и прочих ароматических веществ с растительным маслом и кислотами, например, лимонной кислотой, вином и уксусом. Сырое мясо впитывает аромат специй, а кислота придает собственную приятную пикантность безвкусному мясу птицы, выращенной поточным способом.

Маринад бывает в основном двух видов. Простой «сухой» маринад называется так потому, что в нем нет воды. Туда добавляется самое большее несколько капель лимонного сока. Смесь натурального оливкового масла, трав и специй перед готовкой втирается в кожу птицы. Чтобы аромат маринада проник вглубь, маринуйте птицу в течение нескольких часов при комнатной температуре или же оставьте ее на ночь в холодильнике. Остатки маринада можно использовать для того, чтобы время от времени поливать птицу в процессе готовки.

Более распространенные «мокрые» маринады, в которые частично или полностью погружают птицу, включают в себя кислоту, которая размягчает ткани и благодаря этому настой трав и специй легче проникает в мясо. Время от времени переворачивайте птицу, чтобы каждая ее часть пропиталась маринадом, а перед тем, как жарить ее на сковороде или на гриле, протрите насухо, и тогда она хорошо зарумянится.

Для придания птице аромата существует широкий ассортимент трав (*фото наверху*) и специй (*фото внизу*), а также можно использовать лук с его сильными вкусовыми свойствами. Попробуйте поэкспериментировать с различными подливами. Можно, например, добавить в жаркое немного хереса, или же, на манер восточной кухни, подлить острого соевого соуса.

Можжевельник

Мускатный орех

Корица

Смесь сушеных тра

Сушеная кожица мускатного ореха

Кардамон

Кориандр

Белое вино

Херес

Лук

Чеснок

Красное вино

Имбирь

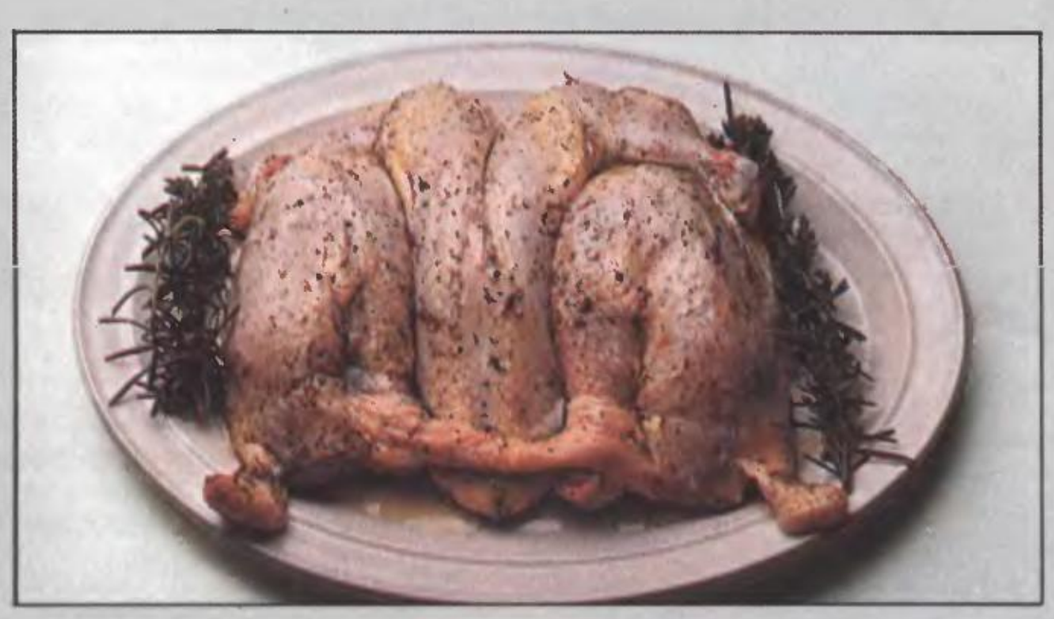
Лавровый лист

Базилик

Майоран

Зимний чабер

Любисток



Розмарин и «сухой маринад» придают аромат жареной птице

Кайенский перец и лук придают остроту маринаду на винной основе.

Паприка

Кайенский перец

Черный перец

Белый перец

Тмин

Шафран

Гвоздика

Оллспайс

Благоуханье природы у вас на кухне

Травы — душа хорошей кулинарии. Многие блюда из птицы без трав были бы обеднены. Куры в особенности приобретают изысканный вкус благодаря изобретательному применению этих природных ароматных растений. Из сотен различных трав здесь представлены 16 — те, что лучше всего идут к блюдам из птицы. Каждая из этих трав обладает специфическим вкусом и ароматом — одни из них нежные, другие острые, одни тонкие, другие сильные. Каждую из этих трав можно применять саму по себе в дозах, которые зависят от вида птицы, ее размера и от того, какова должна быть желательная степень концентрации аромата. Травы можно также применять и в различных сочетаниях, тщательно подбирая их таким образом, чтобы запах более сильных не заглушал аромат слабых.

Самый надежный способ познакомиться со свойствами трав — использовать их в собственной стряпне. Для начала попробуйте классические комбинации трав в «ароматных букетах» (*стр. 15, фото внизу*) к жареной и вареной птице. Поэкспериментируйте *fines herbes* — смесью мелконарезаной свежей петрушки, шнитт-лук, эстрагона, кервеля — при приготовлении подливы. Можно заменить одну столовую ложку свежей травы чайной ложкой сушеной, но все же старайтесь, по возможности, применять свежую траву — она дает более сильный аромат. Многие травы нетрудно вырастить в саду или в ящике на окне. Травы можно сохранять свежими в течение многих дней, если завернуть их во влажное полотенце или положить в полиэтиленовый мешок и держать в холодильнике.

Эстрагон — трава с острым вкусом и слабым запахом аниса. Ее часто применяют отдельно, но она всегда является одной из трав, составляющих «ароматный букет». Эстрагон особенно хорош с жареным цыпленком. Свежие веточки, вложенные внутрь, придают птице неповторимый аромат.

Кервель — одна из самых нежных трав, родственных петрушке. Лучше всего его класть в самом конце. В сочетании с другими травами его тонкий аромат, напоминающий анис, подчеркивает запах других компонентов.

Петрушка составляет основу любого «ароматного букета» и хорошо сочетается с большинством других трав. У петрушки с плоским листом (*слева*) более отчетливый и резкий запах, чем у ее разновидности с курчавым листом (*справа*), и она лучше выдерживает длительную варку.

Лавровый лист. Ароматный лавровый лист можно использовать свежим или сушеным. Он незаменим в классическом «ароматном букете». Лавровый лист можно накалывать на шампур шашлыка (*стр. 50*) или же класть под крылышко жарящейся птицы.

Шнитт-лук. Из всего семейства луковых шнитт-лук обладает самым нежным вкусом. Его тоненькие ярко-зеленые перышки следует класть в еду свежими. Мелко нарезанным луком посыпают сверху готовое блюдо или кладут в соус в самый последний момент: при варке его вкус пропадает.

Сладкий майоран. Умеренно острый вкус стеблей майорана придает «ароматному букету» приятную горчинку. Размятые листья майорана (свежие или высушенные) можно использовать для ароматизации соуса. Его тонко нарубленными почками приправляют хлебные или масляные начинки.

Иссоп. Эта трава широко применялась в средневековой кулинарии. Иссоп обладает смолистым ароматом с освежающей горчинкой. Его листья можно для оживления класть в маринад для курицы, а можно просто включать в «ароматный букет».

Чабер. Жареная на гриле птица особенно выигрывает, если ее приправить зимним чабером (*вверху*), с его острым, пикантным ароматом, или же его более умеренным сородичем — летним чабером. И тот и другой можно в «ароматном букете» или в смеси сухих трав.

Любисток. Это растение, видом и запахом напоминающее сельдерей. У него темно-зеленые листья. Их можно нарезать и небольшими порциями добавлять в начинку для утки, гуся или индейки, или в «ароматный букет».

Тимьян. Это растение с приятным, но сильным ароматом. При жарке на гриле им следует пользоваться с осторожностью, но для тушеной птицы можно применять довольно широко. Тимьян обыкновенный (*внизу*) — как свежий, так и сушеный — является важным компонентом «ароматного букета». Лимонный тимьян оживляет жаркое и простые соусы.

Розмарин. Розмарин имеет насыщенный сильный запах. В его дозировке нетрудно переборщить, поэтому достаточно положить внутрь цыпленка только одну веточку свежего розмарина, чтобы им пропиталась вся птица. Несколько листков розмарина, если их сжечь на углях в гриле на открытом воздухе, придадут аромат жарящимся курам (*стр. 51*).

Укроп. Перистые веточки обыкновенного, или дикого укропа придадут своеобразный привкус начинке. Сушеные стебельки растения могут использоваться для придания аромата жареному цыпленку. Нужно только подобрать к нему хорошо дополняющие его травы, например эстрагон.

Базилик. Характерный запах и вкус базилика больше всего подходит томатным смесям и соусам для цыплят и уток. Разорвите листья, если они слишком велики, чтобы использовать их целиком, и, поскольку оторванные они очень быстро теряют цвет, кладите их целиком в самый последний момент.

Шалфей. Это традиционная приправа для начинки птицы. Он обладает острым запахом, который не каждому придется по вкусу. Попробуйте положить небольшую веточку шалфея внутрь цыпленка. Не используйте сушеный шалфей, так он может пахнуть затхлостью.

Ореган. В отличие от большинства других трав, ореган обладает большей силой в сушеном виде, чем в свежем. Он хорошо гармонирует с томатными соусами и очень хорош для маринада. Самая ценная часть орегана — цветы, но и стебель, и листья также весьма ароматны. Если потолочь их и посыпать на угли в гриле, они добавят вкуса и аромата мясу птицы.

Щавель. Острая, чистая кислота свежих молодых листьев щавеля в соусе хорошо гармонирует с нежностью мяса вареного цыпленка (*стр. 69*). Можно также оживить начинку птицы, добавив туда нарубленных листьев щавеля.

Аккуратный пакетик трав для приправы

«Ароматный букет» — это просто пучок разных трав, которыми приправляют бульоны, супы и жаркое в процессе их приготовления, а затем их выбрасывают. Те наборы приправ, что имеются в продаже, — ложка сушеных трав в маленьком миткалевом мешочке — обычно выдыхаются, утрачивают аромат и к тому же дороги. Настоящие же букеты дешевы, удобны в употреблении и очень ароматичны. Основой классического букета является тройственный союз зеленого или сушеного лаврового листа, свежей петрушки (включая ароматный стебель и корешок) и свежий или сушеный тимьян. Травы обрабатывают черенком сельдерея или лука-порея, или же тем и другим вместе. В подборе букета для приправ нет никаких обязательных правил. Три указанных классических компонента присутствуют всегда, но могут применяться и разные другие травы — и даже высушенные апельсиновые и лимонные корочки.

1 **Подбор букета трав.** Вымойте стебель сельдерея, подходящего размера, и заверните в него подобранные вами ароматные травы. В данном случае взяты свежая плосколистная петрушка, сухой тимьян, свежий лавровый лист, верхушки сельдерея и зелень лука порея. Заверните травы в стебель сельдерея и зелень лука порея.

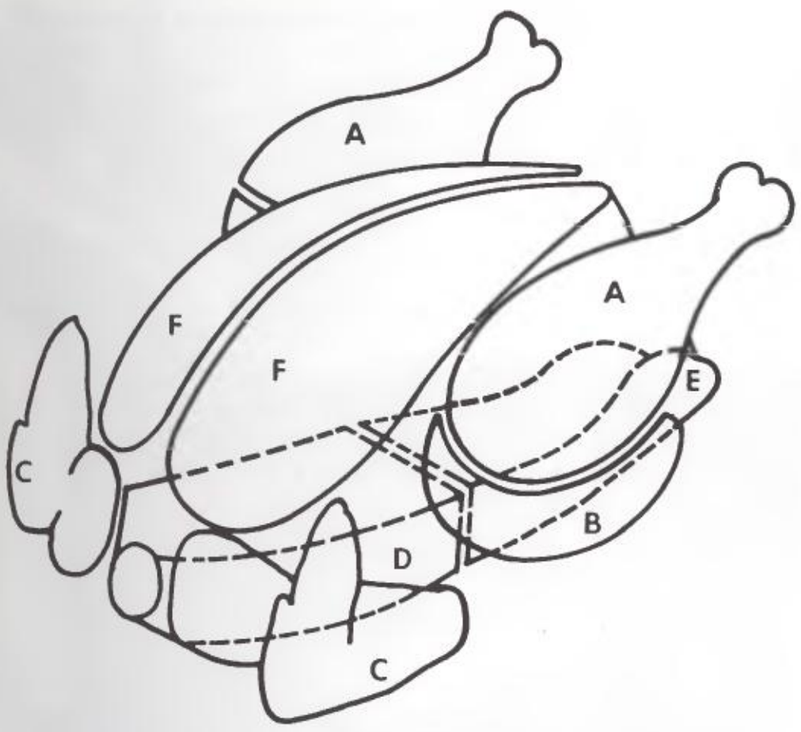
2 **Обвязывание букета бечевкой.** Держа букет в руке, туго обмотайте его бечевкой, чтобы получился плотный пучок. Оставьте свободный кончик бечевки, чтобы букет можно было легко извлечь после завершения готовки блюда.

Разделка птицы без отходов

Когда вы покупаете птицу, разделанную на части, в магазине подчас эти куски бывают некачественными, и в общем весе оказываются дороже, чем если бы вы купили целую птицу. Таким образом, научившись разделывать птицу дома, вы сможете сэкономить деньги и в то же время получить аккуратные и более аппетитные куски. А кроме того, выиграете и на потрохах.

Процесс разделки птичьей тушки проще, чем это может показаться на первых взгляд, и когда вы приобретете навык, то сможете делать это за несколько минут. Вам потребуется только разделочная доска и большой кухонный нож с острым лезвием и тонким кончиком. Постичь искусство разделки птицы на аккуратные порции зависит только от вас самих. Научитесь определять на ощупь места сочленения суставов, так, чтобы нож не попадал на кости, а разрезал менее твердые сухожилия и хрящи.

На этой странице для иллюстрации техники разделки представлена курица, но, поскольку анатомия всех птиц в основном одинакова, вы сможете пользоваться теми же приемами для обработки утки, индейки, цесарки и других видов птиц.



На приведенной выше схеме показан самый простой способ разделки цельной тушки курицы. Начать удобнее всего с ножек: отрезать нижнюю часть ног («барабанные палочки») (A) и бедрышки (B). Затем отрезают крылышки (C). Следующая (4-я) операция — разрезают грудную клетку и отделяют спинку и грудку. Спинку, разрезав поперек, делят на две части (D и E). Наконец, последняя операция — грудку тоже разрезают вдоль на две половинки (F).

1 **Отделение ножек.** Положите куриную тушку на разделочный стол грудкой кверху. Слегка оттяните ножку и разрежьте кожу между тушкой и бедрышком. Теперь выверните ножку наружу так, чтобы кость бедра вышла из сустава. Разрежьте между бедром и суставом, и ножка легко отделится. То же самое проделайте и с другой ножкой.

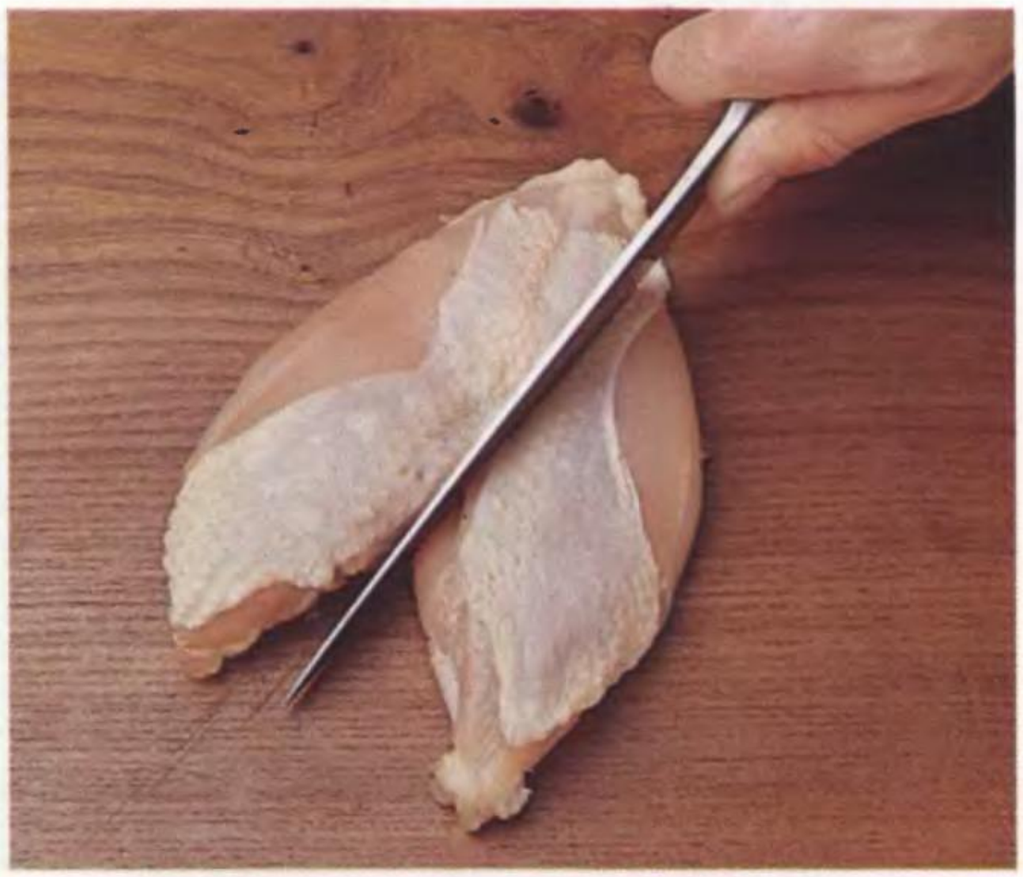
2 **Деление ножки.** Положите каждую ножку по очереди на стол кожей вниз, и, сильно нажав лезвием ножа в месте сочленения, отделите нижнюю часть ножки от бедрышка. Если птица слишком маленькая, то можно обойтись без этой операции.

3 **Отделение крылышкек.** Прижмите одно из крылышек к тушке. Теперь вы видите под кожей оба окончания плечевого сустава. Сделайте надрез между окончаниями костей сустава, затем потяните крыло и разрежьте у основания крыла. Отделите таким же образом и второе крылышко.

4 **Разрезание тушки.** Просуньте лезвие ножа внутрь тушки и проткните ее с одной стороны между плечевым суставом и грудной клеткой. Разрежьте параллельно позвоночнику на себя и осторожно отделите костяк грудной клетки. Повторите то же самое с другого бока курицы.

5 **Отделение грудки.** Оттяните мясо грудки от спины, чтобы обнажились плечевые кости. Разрежьте между этими костями и отделите грудную часть (*фото справа*). Затем, разрезав спинку поперек в том месте, где кончается грудная клетка, разделите спинку на две части.

6 **Деление спинки пополам.** Положите грудку на разделочный стол кожей вверх. Сильно нажав, лезвием ножа разрежьте грудную кость вдоль. При разделке более крупной птицы, индейки или гуся, можно разрезать еще раз поперек и таким образом получается от 4-х до 6-ти порций грудки.

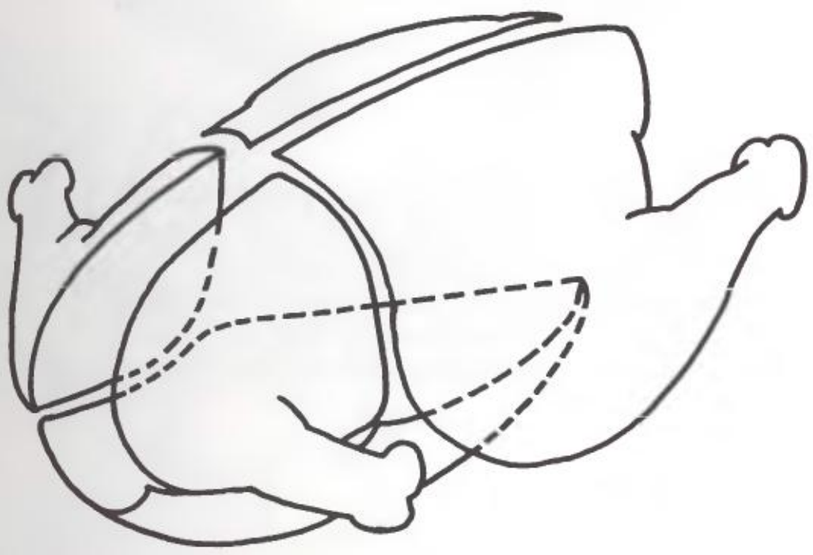


При указанном здесь методе разделки получается 10 порций. Не пропадает ни одной части тушки, но размеры порций очень различны. На последующих страницах изложен другой способ, при котором получается меньше порций, но зато они более одинаковы.

Как разделить тушку птицы на равные части

Хотя метод разделки, описанный на предыдущих страницах, довольно быстр и экономичен, профессиональные повара, когда они хотят получить более крупные и аппетитные порции с приблизительно одинаковым количеством мяса, используют один из вариантов приведенного ниже способа.

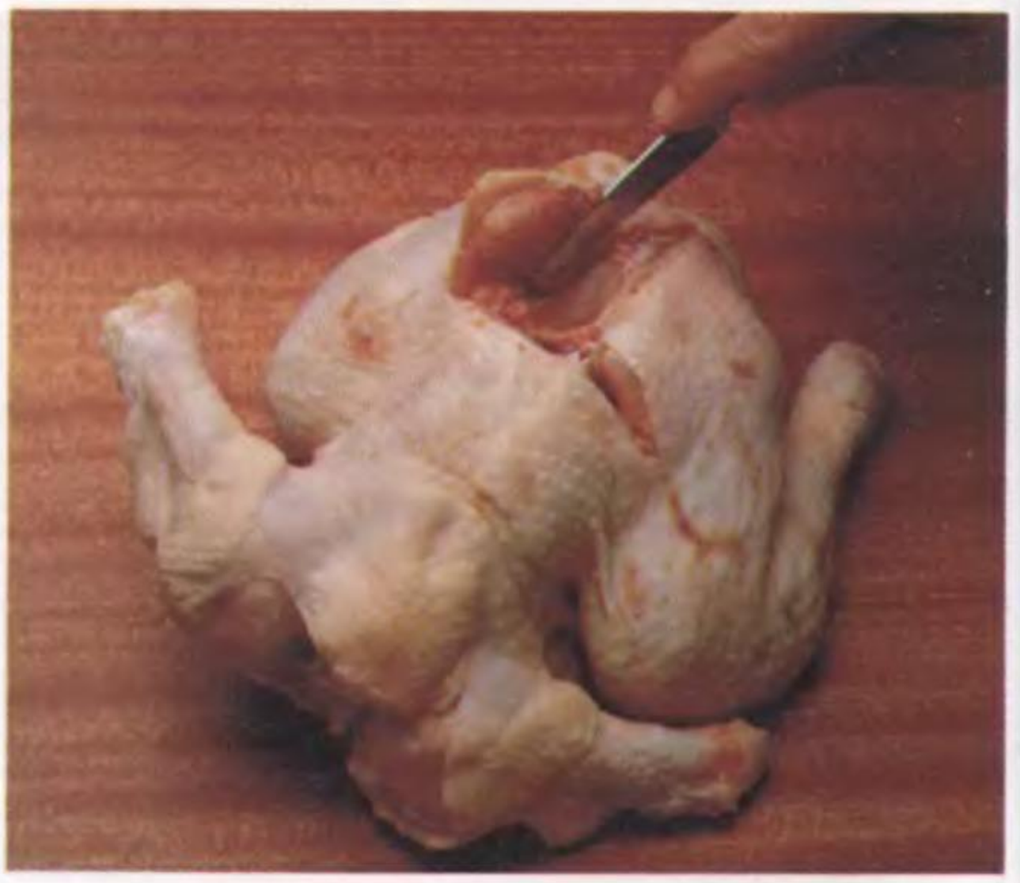
Сначала отрезают концы крыльев, чтобы кусок выглядел аккуратным, а затем отделяют от туловища и сами крылья вместе с частью нежной грудки и прилежащим кусочком спины. Ножки не делят на бедра и ножки, они отрезаются целиком вместе с прилегающим к спине сочным куском темного мяса, которое обычно вместе с костями идет в кастрюлю для варки бульона. Оставшаяся часть спины идет на бульон или в суп вместе с кончиками крыльев и всеми отходами, остающимися при разделке птицы.

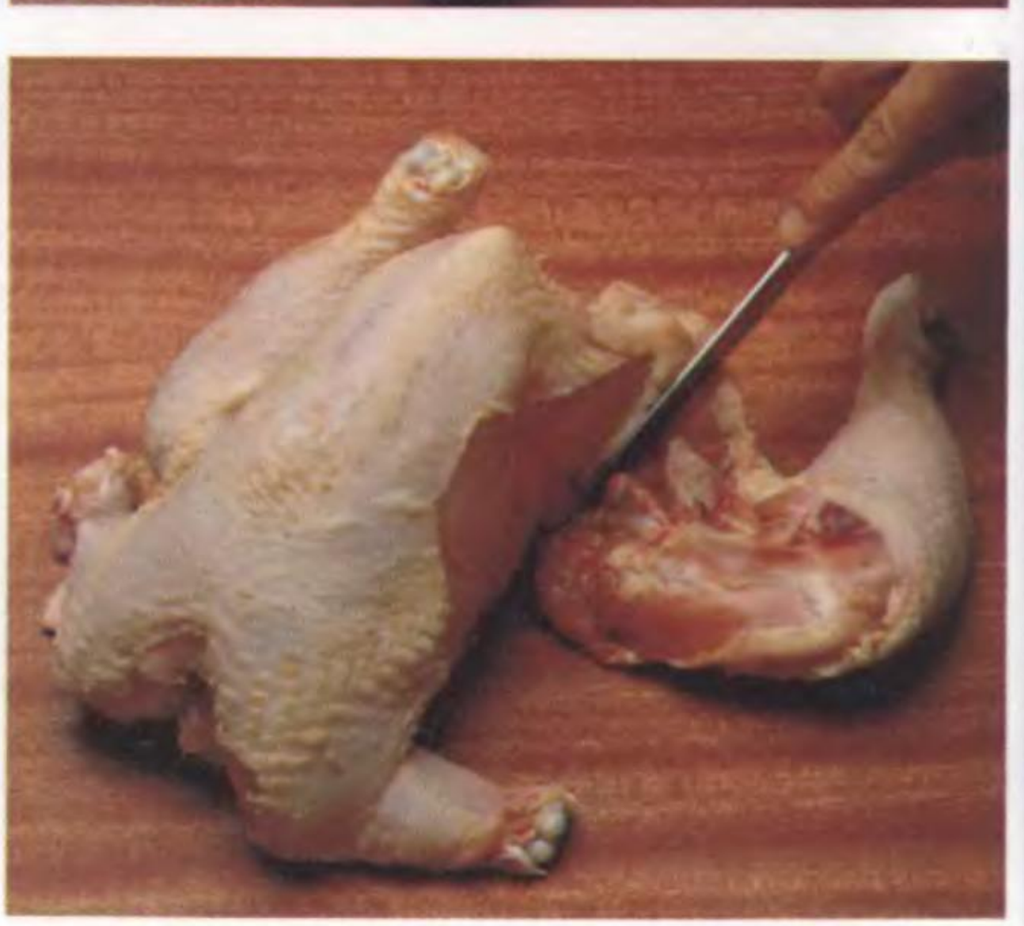


На изображенной вверху схеме, где курица лежит спинкой вверх, показаны линии, по которым птица разрезается. Обратите внимание, что от спинки отрезается как можно больше мяса в пользу ножек и крылышек. А большая часть мяса от остальной тушки отходит к грудинной порции, так что на костях остается очень мало мяса. Кости можно использовать для бульона.

1 **Разделка курицы со стороны спинки.** Положите курицу на стол грудкой вниз и нащупайте пальцами концы лопаточных костей. Сделайте неглубокий надрез поперек спины, пониже лопаточных костей, и затем из его середины перпендикулярно сделайте другой надрез вдоль позвоночника (*фото справа*). Не перерезайте костей. Эти надрезы показывают место, в котором расположены куски мяса, называемые «устрицами».

2 **Высвобождение «устриц».** Каждая «устрица» располагается в маленькой впадине вдоль хребта. Кончиком ножа отделите ее от кости (*фото справа), оставив висеть на коже.*





3 **Отделение ножек.** Поверните курицу вверх грудкой. Разрежьте кожу в том месте, где бедро соединяется с тушкой. Выверните ногу наружу так, чтобы кость бедра вышла из своего сустава и разрежьте в этом месте (*фото справа*), а затем отделите ножку вместе с «устрицей». При этом нужно следить, чтобы лезвие ножа не задело «устрицу». Проделайте то же самое с другой ножкой. Срежьте костные наросты на окончании ножек для того, чтобы в процессе варки ножки не искривились, уберите сухожилия между ножками и бедрами.

4 **Высвобождение кусков из лопаточной области.** Переверните курицу грудкой вниз. Вставьте лезвие ножа между позвоночником и одной из лопаточных костей и, сильно нажав, перережьте позвоночник. Лезвие ножа проникнет во внутреннюю полость птицы, а крылышко останется не отделенным от грудки. Проделайте такую же операцию по другую сторону позвоночника.

5 **Разделка костного скелета.** Введите лезвие ножа во внутреннюю полость птицы и воткните его с одной стороны между плечевым суставом и грудной клеткой (*фото справа*). Затем, аккуратно режьте ножом на себя, прорезая грудную клетку параллельно позвоночнику. Повторите эту же операцию с другого бока тушки. Поскольку плечевая область уже отрезана (операция 4), позвоночник теперь можно выбросить.

6 **Удаление крылышек.** Переверните всю грудку вместе с крылышками кожей кверху. Отделите крылышки, разрезая кожу и мясо от места, где шейная кость смыкается с грудной. Разрез делайте наискось, так чтобы часть мяса грудки отошла к одному из крылышек.

При разделке птицы описанным здесь методом из одной курицы можно получить пять кусков. Грудку более крупной курицы или гуся, или индейки можно разделить на две или более частей. Все куски получаются примерно одинакового размера, и из них можно приготовить одинаковые порции.

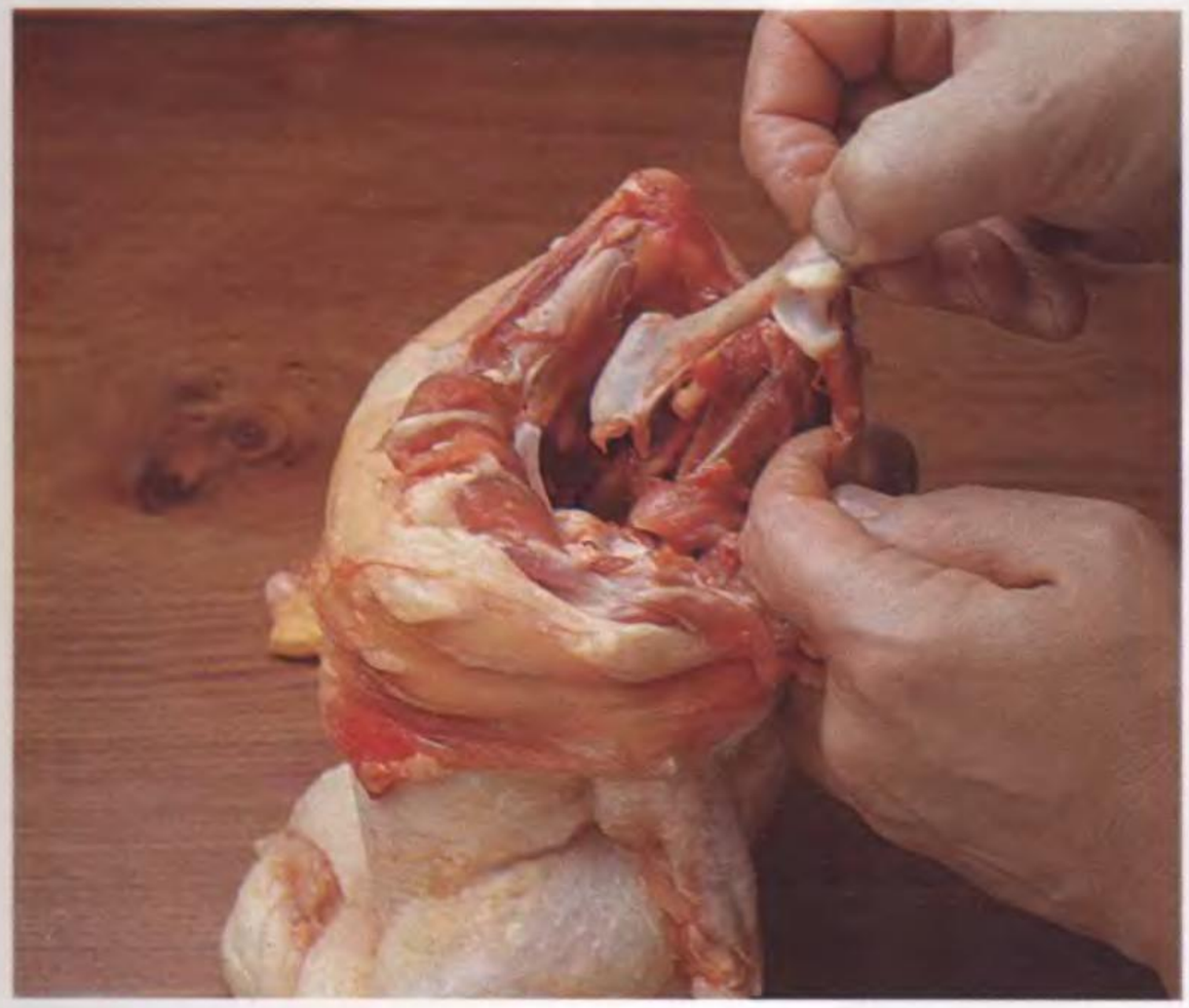
Хитроумный способ удаления костей из цельной тушки птицы

Птица с вынутыми костями, фаршированная ароматной начинкой, это поистине образец кулинарного искусства, и к тому же это блюдо экономично. Когда кости извлечены, фаршированную птицу можно подавать к столу нарезанной ломтиками (стр. 62): это простейший способ нарезки, при котором не остается никаких отходов. Из вынутых костей можно приготовить крепкий бульон, который используется для птицы. Но самое главное, при таком способе из утки, например, можно приготовить не обычные две или три порции, а целых шесть.

Кажущейся на первый взгляд сложной технологией извлечения костей, в действительности может без труда овладеть любой повар, умеющий разделывать курицу (*стр. 18*). Эта технология одинакова для всех видов птицы. Вам нужно только обзавестись маленьким, очень острым ножом и запастись терпением. В первый раз это может отнять у вас час, но в дальнейшем дело пойдет быстрее.

Здесь мы показываем процесс извлечения костей на примере разделки утки. Кожа ее при этом остается нетронутой, на ней нет ни одного разреза, кроме отверстия, через которое выпотрошена птица. Прежде всего извлекают костяк, состоящий из грудиной кости, ключицы и лопаточных костей. Затем следует тщательно очистить мясо с костей. На этом этапе птица становится похожа на пустой мясистый мешок (*фото вверху*). Кости крылышек и ножек оставляют на месте, чтобы птица, — после того как она нафарширована, сформована, и приготовлена к жарке, имела натуральный вид.

1 **Удаление грудной косточки.** Натяните кожу с шеи утки и заверните его вокруг основания шеи, вывернув ее наизнанку. Теперь вы можете нащупать пальцами вилочку грудной косточки. Сделайте ножом достаточно глубокий разрез, чтобы вилочка полностью обнажилась. Выньте вилочку, освободив от тканей, связывающих ее с плечевым суставом в том месте, где она соединяется с шейными позвонками, лопаточными костями и костями крылышек.



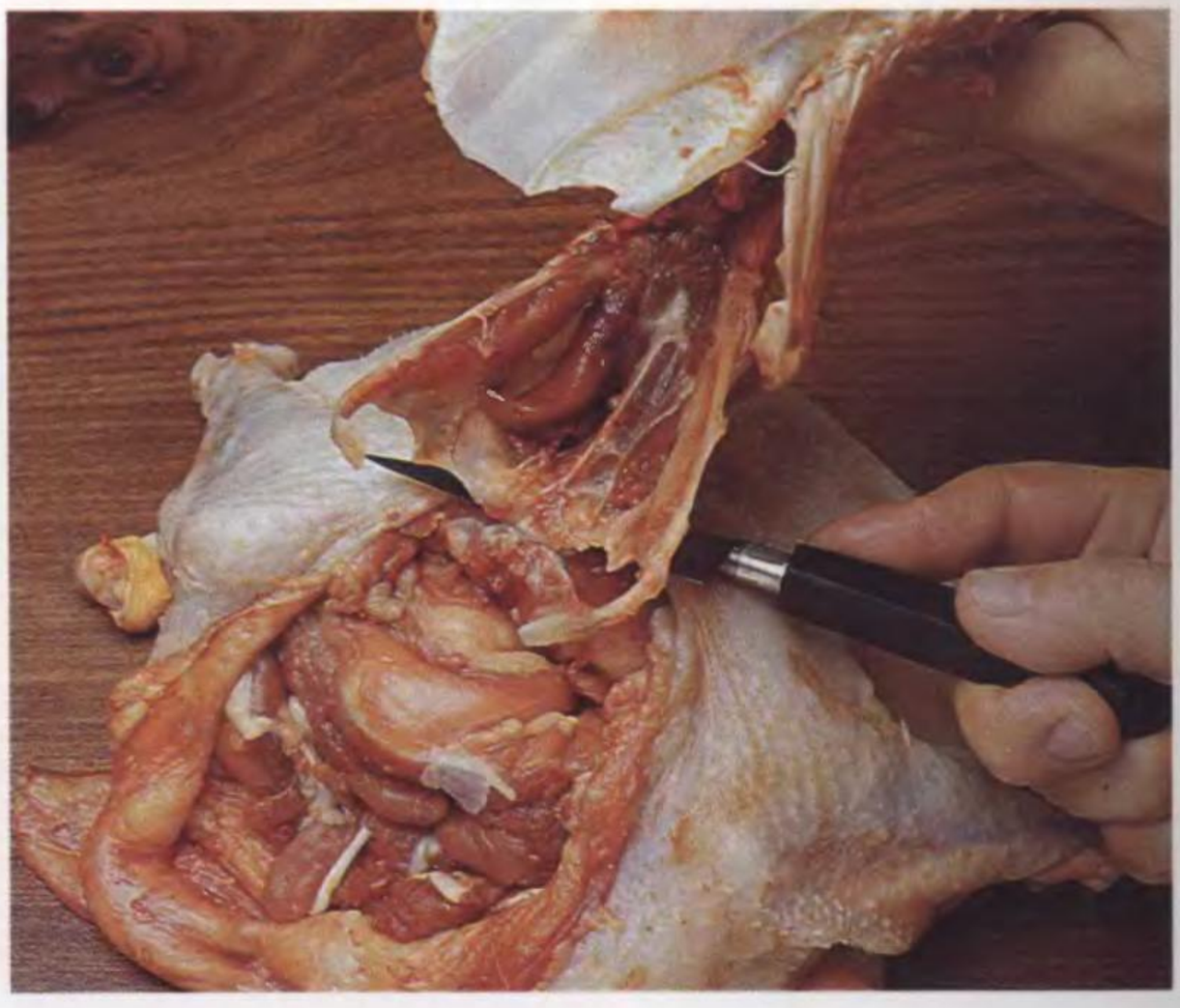
4 **Удаление шейных позвонков и лопаточных костей.** Каждый позвонок теперь присоединен к лопаточной кости лишь тонкой связкой. Срежьте мясо вокруг связки, чтобы обнажить ее. Сильно потяните на себя обе кости, держа их за место соединения (*фото вверху*). Если кость сломается, вырежьте ее остатки ножом. То же самое проделайте с другой лопаточной костью и шейными позвонками.

5 **Высвобождение костного скелета.** Оттяните мясо таким образом, чтобы обнажились грудная и спинная кости и ребра. Продвигаясь к ножкам, аккуратно срезайте острым ножом мясо с костей, помогая себе пальцами (*фото вверху*). Чтобы не повредить кожу птицы, движения ножом производите по направлению к каркасу. Там, где спинная кость прикреплена хрящами, разрежьте эти хрящи и оставьте их в мякоти.

2 **Высвобожденик крылышек.** Оттяните одно крылышко, как показано на фото, чтобы обнажилось сухожилие, связывающее кость крылышка с шейными позвонками и лопаточными костями. Разрежьте сухожилие, высвободите крылышко, но не отделяйте его. То же самое проделайте и с другим крылышком.

3 **Высвобождение шейных позвонков от грудной кости.** С одной стороны шейные позвонки соединены с лопаточными костями, а с другой стороны они прикреплены к грудной кости мягким хрящом. Ножом аккуратно освободите от мяса шейные позвонки, а затем оторвите их от грудной клетки.

6 **Удаление грудной кости.** Когда нож достигнет ножек, выверните их и разрежьте связку, соединяющую кость ножки и кость бедра. Ножку не вырезайте. Продолжайте отделять мясо от костей, пока не достигнете грудной кости. С туловищем ее соединяет тонкий хрящ. Разрежьте его (*фото вверху*) и удалите грудную кость.



7 **Удаление костного скелета.** Теперь почти все мясо свободно от костей. Приподнимите костный скелет и разрежьте кость около гузки (*фото вверху*), оставив три-четыре хряща на ней. Если в мясе остались ребра, в нижней части скелета, вырежьте их. Все кости удалены, и утка готова для фаршировки (*стр. 38*), скрепления и дальнейшей готовки.

1

ЖАРКА НА СКОВОРОДЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Искусство приготовления сотэ
Проверка готовности
Очистка сковороды
Простейшие соусы с соком со сковороды
Два способа панировки птицы в муке
Как приготовить молочную подливу
Как извлечь кости из куриной грудки
Приготовление масляного соуса

Чтобы молодая птица была вкуснее, ее нужно приготовить таким способом, при котором ее мясо сохранило бы свою естественную сочность и нежность. Один из самых простых способов для этого — жарка на сковороде. Этот способ особенно подходит для приготовления кур, разделанных на кусочки. Сковороду следует слегка смазать растительным маслом и жиром, чтобы кусочки не пригорали. Жар от сковороды передается непосредственно мясу, его поверхность ожигается, и оно жарится в собственном соку. Единственное, что вам для этого требуется — это сковорода из металла с хорошей теплопроводностью (естественно, прежде всего приходит в голову медь, как превосходный проводник тепла, но вполне можно использовать чугунные и алюминиевые сковороды).

Простейший способ жарки птицы называется «сотэ» — от французского *sauter* — прыгать. Этот термин подразумевает определенную технологию: нарезанные маленькими кусочками мясо или овощи кладут в сковороду и ставят на сильный огонь. Кусочки жаркого «попрыгивают» на сковороде и благодаря этому обжариваются равномерно и не подгорают. Но обычно при этом способе кусочки птицы не подбрасывают, а переворачивают, чтобы они не подгорали снаружи, прежде чем будут готовы внутри. Как правило, кусочки птицы вначале подрумяниваются на сильном огне, а затем огонь убавляют и птицу доводят до готовности. Время жарки различно, для темного мяса — одно, для белого — другое.

При другом методе жарки на сковороде кусочки курицы нужно вначале обвалять в муке. Тогда масло или жир не соприкасаются непосредственно с мясом, а превращает слой муки в золотистую хрустящую корочку, в которой сохраняется сок поджаривающейся птицы. В отличие от сотэ, где используется минимальное количество масла или жира, при таком способе жарки требуется, чтобы в сковороде был слой масла или жира до 1 см, то есть — достаточный для того, чтобы кусочки птицы были погружены в него наполовину, и чтобы быстро образовывалась корочка — вначале с одной стороны, потом с другой.

На основе этих двух способов жарки на сковороде можно готовить множество блюд из птицы. Способ сотэ очень прост и побуждает повара к различным импровизациям с поливами и гарнирами. Это универсальный метод готовки. Так, например, в китайской кухне кусочки птицы поджаривают в большой изогнутой сковороде, под названием «вок», и быстро передвигают их в ней по мере жарки.

Кроме того, метод жарки сотэ представляет собой важный подготовительный этап к тушению и к запеканию в кастрюле. Поскольку он играет такую важную роль в этих различных способах приготовления пищи, его следует считать одним из основных методов кулинарной техники.

Завораживающее зрелище сотэ с приправами Прованса, где кусочки жареной курицы сочетаются с винным соусом и гарниром из зеленого перца, помидоров, черных маслин, чеснока и колечек лука.

МЕТОД ЖАРКИ С ПОЛУЧЕНИЕМ СОБСТВЕННОЙ ПОДЛИВКИ

В показанном здесь трехэтапном приготовления сотэ птица в кусочках вначале жарится в открытой сковороде, пока мясо не зарумянится. Затем сковороду накрывают крышкой, и оно потихоньку томится. Наконец, когда оно готово, кусочки вынимают, а оставшийся в сковороде сок и образовавшиеся в жидкости сгустки используют в качестве основы для подливы.

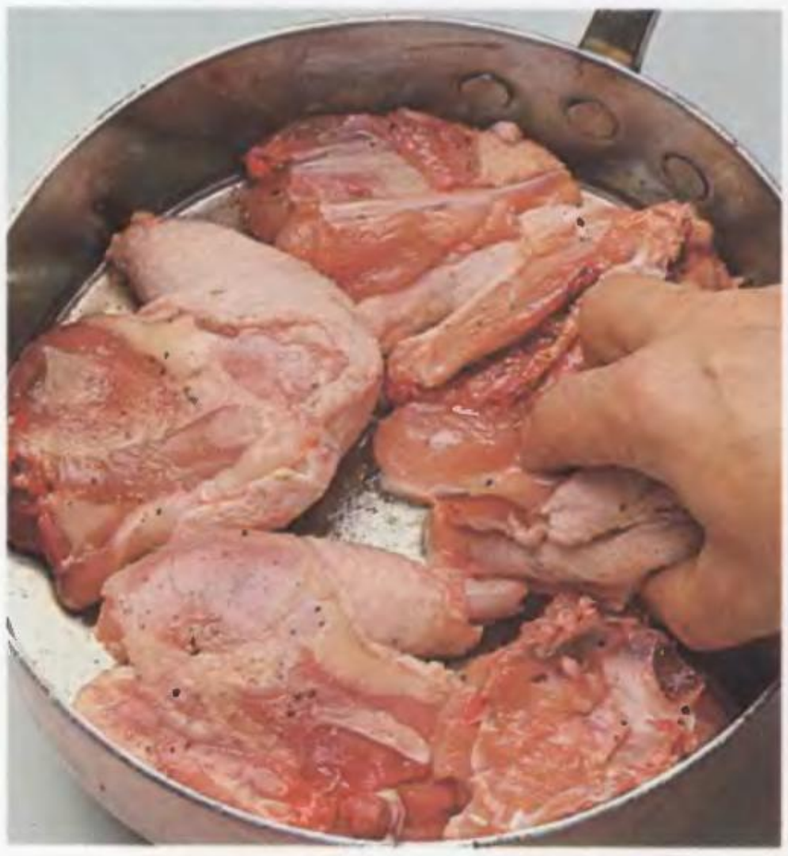
Сковорода для приготовления сотэ должна быть достаточно широкой, чтобы кусочки курицы размещались рядышком. Если они накладываются друг на друга, то сок, который появляется, не будет свободно испарятся, и вместо того, чтобы зарумяниваться, мясо будут тушиться. И напротив, если кусочки располагаются слишком далеко друг от друга, то масло или жир будет подгорать.

Сливочное масло обогащает вкус птицы и используется во многих рецептах. Оно необходимо, чтобы кусочки птицы подрумянивались. Хорошо также пользоваться оливковым маслом и куриным жиром.

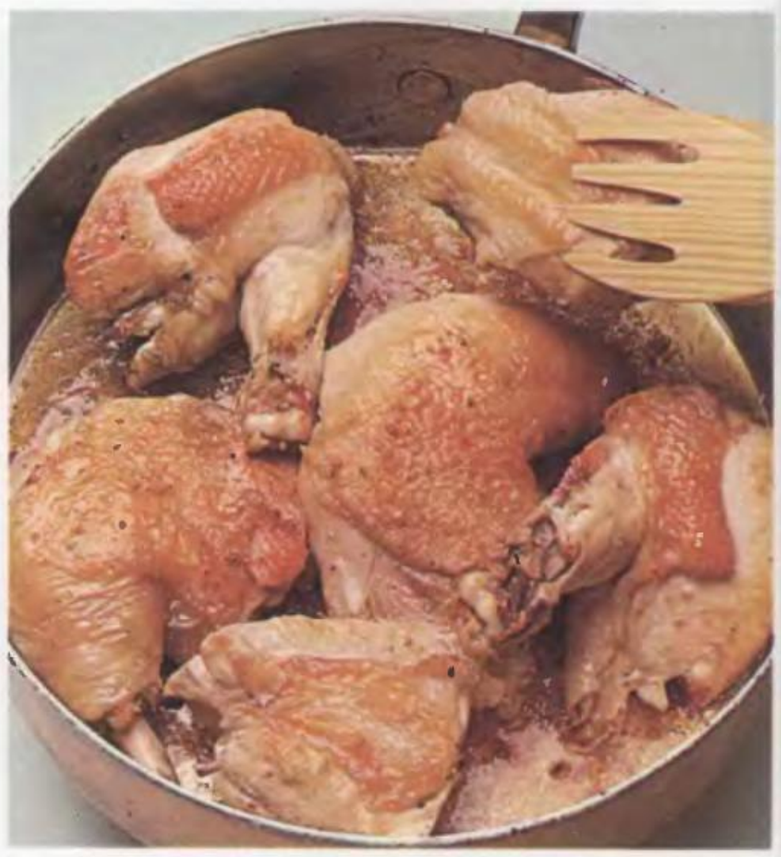
Пока птица тушится на слабом огне, в жаркое можно добавить овощной гарнир, который должен подчеркнуть вкусовые качества готового блюда. Приправлять птицу овощами следует уже после того, как она подрумянилась, чтобы влага из овощей не мешала образованию корочки.

Количество видов гарнира бесконечно (фото на этой странице и подробные указания о приготовлении гарниров на стр. 10). Овощи можно класть на сковороду сырыми или полуготовыми. Здесь, на фото, изображающих последовательность операций, кусочки курицы приправляются нарезанными и обваренными кипятком огурцами. В рецепте Проспера Монтэня «сотэ из кур по великокняжески» (*рецепт на стр. 91*) огурцы тушатся в масле отдельно, а затем, в последний момент, добавляются в блюдо.

Когда мясо и гарнир готовы, излишек жира сливают, и в этой жидкости растворяют кусочки загустевшего сока, приставшего к дну сковороды. Это называется очисткой сковороды, и это первый этап приготовления подливы. В нашем случае для очистки использовано белое вино, но для этого годится любая жидкость, например бульон или вода.



1 **Обжаривание курицы.** Налейте в сотейницу растительного масла или жира, чтобы оно покрывало донышко, и разогрейте его. Обсушите кусочки курицы — оставшаяся на них влага будет мешать процессу подрумянивания — и разложите на сковороде. Жарьте их, переворачивая, пока они не зарумянятся равномерно. Это займет 15-20 минут.



2 **Этап медленной жарки.** Уменьшите огонь и закройте сотейницу крышкой. Куриные грудки будут готовы через 8-10 минут. Готовность мяса вы можете определить, нажав пальцем куриную грудку — если мясо пружинит — значит оно готово. Переложите грудки на подогретое блюдо, снова закройте крышку сотейницы и жарьте остальные кусочки в течение 10 минут.

Приготовление сотэ с овощами и травами

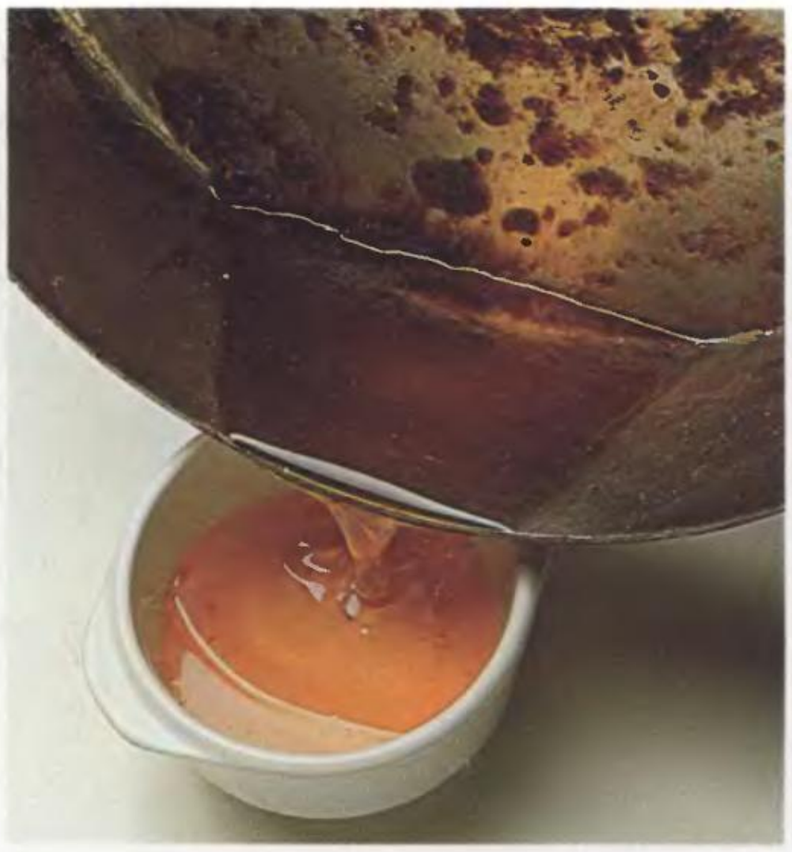
Средиземноморское сотэ

Сотэ с грибами и луком-пореем

Добавляя разнообразные гарниры к жареной птице сотэ и подавая ее с разными соусами, можно создавать поразительное количество оригинальных блюд. Так, например, приправа из маленького пучка свежих трав придает блюду своеобразный аромат, и тогда вообще излишне делать любой дополнительный гарнир. Вы просто кладете траву в начале жарки и вынимаете ее в конце. Можете приготовить соус в той же сковороде: прокипятить вино, пока оно не выпарится наполовину.

В традициях провансальской кулинарии подавать к блюдам из птицы гарнир из помидоров, зеленого перца, черных маслин, чеснока и петрушки (*фото вверху слева*), или создавать смеси контрастирующих вкусовых элементов, подавая к курам жареные грибы и нарезанный лук-порей, тушенный в сливочном масле (*фото вверху справа*). Можно приготовить соус из белого вина со сливочным маслом (*как на фото*) или из сливок с загущенным мукой куриным бульоном (*рецепт на стр. 91*).

3 **Добавление гарнира.** Когда вы убрали грудки из сковороды, положите туда овощи для гарнира, если вы хотите его готовить. В какой именно момент нужно класть овощи, зависит от выбранных ингредиентов и от времени, которое потребуется для их приготовления (*рецепты на стр. 88-92*). Здесь в качестве гарнира предлагаются нарезанные кусочками огурцы, предварительно бланшированные в подсоленной воде, а затем тушенные в небольшом количестве сливочного масла.



4 **Переливание избытка жира.** Сок, который дает птица при жарке — это прекрасное дополнение к мясу, но жир сам по себе невкусен. Переложите остальные кусочки курицы и гарнир в подогретое блюдо, где лежат грудки. Слейте и выбросьте жир, но более темный мясной сок оставьте.

5 **Очистка сковороды.** Налейте в сковороду изрядную порцию жидкости — в данном случае белого вина. Поставьте ее на сильный огонь и помешивайте деревянной лопаточкой, чтобы растворить в жидкости приставшие ко дну сгустки мясного сока. Сильно прокипятите обогащенную соком жидкость, чтобы она выпарилась и стала концентрированной.

6 **Завершение приготовление соуса.** Приготовление обычно завершается добавлением какого-нибудь ингредиента, который подчеркивает вкусовые качества соуса и придает ему определенную консистенцию. В нашем случае в жидкость в сковороде добавляются сливки двойной жирности. Поставив сковороду на сильный огонь и помешивая, соус доводят до консистенции, при которой он будет плотно обволакивать кусочки цыпленка.

7 **Окончательный этап блюда сотэ.** Убавьте огонь, положите кусочки курицы и гарнир в соус в сотейнице. Закройте ее крышкой и несколько минут подогревайте блюдо, а затем можете подавать к столу.

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

Жареные куры — одно из самых главных и основных блюд в меню всех стран мира. В Соединенных Штатах жареная курица — это своего рода национальный символ, хотя это блюдо готовится здесь в разных районах страны по-разному.

Одни кулинары утверждают, что кур следует жарить в жире от бекона, другие предпочитают свиное сало, третьи — арахисовое масло. В Соединенных Штатах фантазия многих поваров направлена на изобретение все новых оригинальных и подчас экзотических смесей для обваливания кур.

Здесь у нас (*рерцепт на стр. 96-97*), при приготовлении этого блюда используется обычная пшеничная мука, но некоторые повара добавляют к ней или заменяют ее ржаной или непросеянной мукой, другие кладут орехи и крупу, приправленную травами и специями.

В некоторых странах (например в Греции, *рецепт на стр. 95*) кур маринуют перед тем, как обвалять для жарки. Это придает приятный вкус мясу и делает его более нежным.

Процесс жарки также можно варьировать: обычно кур жарят на сковороде до полной готовности. Но можно сделать иначе: предварительно подрумянив куски курицы в сковороде, закончить готовку, запекая их в духовке при умеренном огне.

Независимо от того, каким образом приготовлена смесь для обваливания курицы, имеются два основных условия, необходимых для того, чтобы получилось превосходное блюдо. Во-первых, не вытирайте куски курицы насухо, как это делается при приготовлении сотэ. Когда они слегка влажные, корочка лучше пристает к мясу. Во-вторых, обваливать куски курицы нужно заранее, приблизительно за час до жарки, тогда корочка успеет прочно пристать к мясу и меньше вероятности, что при готовке она будет отваливаться и подгорать.

В отличие от более изысканного сотэ с гарнирами и подливами, простая жареная курица одинаково вкусна как в холодном, так и в горячем виде. Если приготовить ее заранее, то она прекрасно годится в качестве закуски для пикника, к тому же ее удобно есть руками.

1 **Панировка курицы в муке.** Примерно за час до жарки посолите и поперчите кусочки курицы со всех сторон. Насыпьте муку или любую другую пригодную для панировки смесь на кухонную доску и обваляйте каждый кусочек, пока он не покроется равномерным слоем муки. Положите кусочки курицы на проволочную решетку, чтобы с них осыпалась лишняя мука.

Приправка курицы мукой в пакете

Изящный способ обвалять кусочки цыпленка в муке таков: насыпьте приправленную мучную смесь в прочный бумажный или пластиковый пакет, затем заложите туда один-два кусочка курицы и, держа пакет плотно закрытым, энергично потрясите. Когда вы вынете кусочки курицы, они будут полностью покрыты слоем муки. Оставшуюся в пакете муку можно использовать для приготовления подливы (*фото стр. 27*).

Подлива простого приготовления

Повара могут спорить о сравнительных достоинствах различных подлив для жареных кур, но большинство согласится, что молочная подлива достойное сопровождение этого блюда. Эта подлива готовится так: немного муки поджаривается на сковороде в нескольких ложках жира, затем сковорода деглазируется и аппетитные сгустки в сковороде растворяются в молоке. Получается нежный соус, который хорошо гармонирует с жареной курицей с хрустящей корочкой.

Вы можете усовершенствовать эту простейшую подливу, варьируя используемые жидкости, например заменяя молоко сливками, как в рецепте на стр. 97. Можете добавить поджаренные рубленые потроха или щепотку трав. Попробуйте частично заменить молоко куриным бульоном, чтобы получить более богатый вкус. Какую бы вы ни приготовили подливу, ею можно как поливать кушанье, так и подавать ее отдельно в соуснице.

2 **Жарка курицы.** Нагрейте на дне массивной кастрюли или сковороды растительное масло или жир. Положите в него кусочки курицы. Если вы пользуетесь щипцами, то вам не будет брызгать горячее масло на руки, но зато вы рискуете повредить панировку (риск снижается при употреблении деревянных щипцов). Не кладите на сковороду сразу слишком много кусков, так как их тогда будет трудно переворачивать, и в результате они поджарятся неравномерно. Когда одна сторона начнет подрумяниваться, осторожно переверните кусочки.

3 **Жарка до готовности.** Продолжайте время от времени переворачивать кусочки курицы, чтобы они поджаривались равномерно. Нежные куриные грудки будут готовы примерно минут через 30. Переложите их на сервировочное блюдо и поставьте в теплую духовку. Еще примерно через 15 минут снимите со сковороды остальные кусочки, подложите их к тем, что подогреваются на блюде в духовке, и подавайте к столу.

1 **Приготовление загустителя.** Когда курица готова, слейте из сковороды весь жир, оставив всего ложки две. Снова поставьте сковороду на малый огонь и всыпьте в жир муку. Быстро размешивайте жир с мукой деревянной ложкой, пока смесь не начнет пузыриться. Эта смесь, используемая для придания густоты различным соусам, называется загустителем.

2 **Добавление жидкости.** Медленно наливайте в сковороду молоко, сливки или другую подходящую жидкость, энергично размешивая и выскребая дно, чтобы жир, мука и мясной сок перемешались вместе. Добавьте по вкусу соли и перца.

3 **Избавление от мучного привкуса**. Подливы и соусы, замешанные на муке, если их не поварить достаточно долго, сохраняют мучнистый привкус. Если кипятить их минут 15 (для некоторых соусов требуется больше времени), этот привкус исчезает и подлива приобретает густую консистенцию. Время от времени помешивайте подливу, чтобы она не пригорела.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ С ВЫНУТЫМИ КОСТЯМИ ДЛЯ ИЗЫСКАННОГО СОТЭ

Куриная грудка со снятой кожицей, с вынутыми костями и разрезанная пополам, называется в кулинарии *suprêmes*. Быстро приготовленные как сотэ, залитые подливой из уксуса с маслом (*фото на стр. 29*) или пикантной подливой из вина с миндалем, рецепт на стр. 93, эти куриные грудки превосходны для завтрака или легкого ужина. Каждая половинка грудки сервируется на порции на одну персону.

Приготовление блюда начинается с того, что полностью очищенная от кожи куриная грудка обрабатывается указанным на стр. 16 способом. Так как кости и хрящи легко нащупать, вы можете без труда удалить их с помощью пальцев и небольшого острого ножа.

1 **Удаление грудной кости.** Грудная кость соединена с ключицей. Положите грудку кожей вниз и разрежьте пленку, покрывающую грудную кость. Ухватите пальцами кости ключицы и, оттянув грудную кость, оторвите их друг от друга.

2 **Удаление грудной кости.** Оторвите грудную кость от хряща, соединенного с узким концом грудки. Затем осторожно извлеките грудную кость из грудки. При этом с ней могут выйти и передние ребра (*фото вверху*).

3 **Удаление ребер.** Оставшиеся в грудке ребра можно вынуть пальцами. Если же они не поддаются, вырежьте их ножом. Подрежьте концы ребер со стороны грудки (*фото вверху*).

4 **Удаление хряща.** Подденьте большими пальцами тонкий плоский хрящ, которым оканчивается узкий конец грудной кости, и вытолкните его наружу.

5 **Удаление ключицы.** Разрежьте кончиком ножа тонкий слой мяса, облекающий ключицу, точно следуя контуру кости. Когда кость будет держаться только двумя своими концами, вытащите или вырежьте ее.

6 **Удаление грудной косточки.** Нащупайте сквозь слой мяса грудную косточку и аккуратно вырежьте кончиком ножа окружающее мясо. Когда косточка обнажится, крепко ухватите ее за дужки и вытащите наружу.

7 **Обработка грудки.** Разрежьте грудку пополам вдоль бороздки, где лежала грудная косточка. Удалите ножом весь жир и нервную ткань, чтобы каждая половинка грудки приобрела вид аккуратного филе.

8 **Жарка куриных грудок.** Нагрейте в маленькой сотейнице одну или две столовых ложки растительного масла или жира. Положите половинки грудки в сковороду и жарьте на умеренном огне сначала одну сторону, затем другую, пока мясо не станет твердым и упругим на ощупь.

ПИКАНТНЫЙ СОУС ИЗ УКСУСА С МАСЛОМ

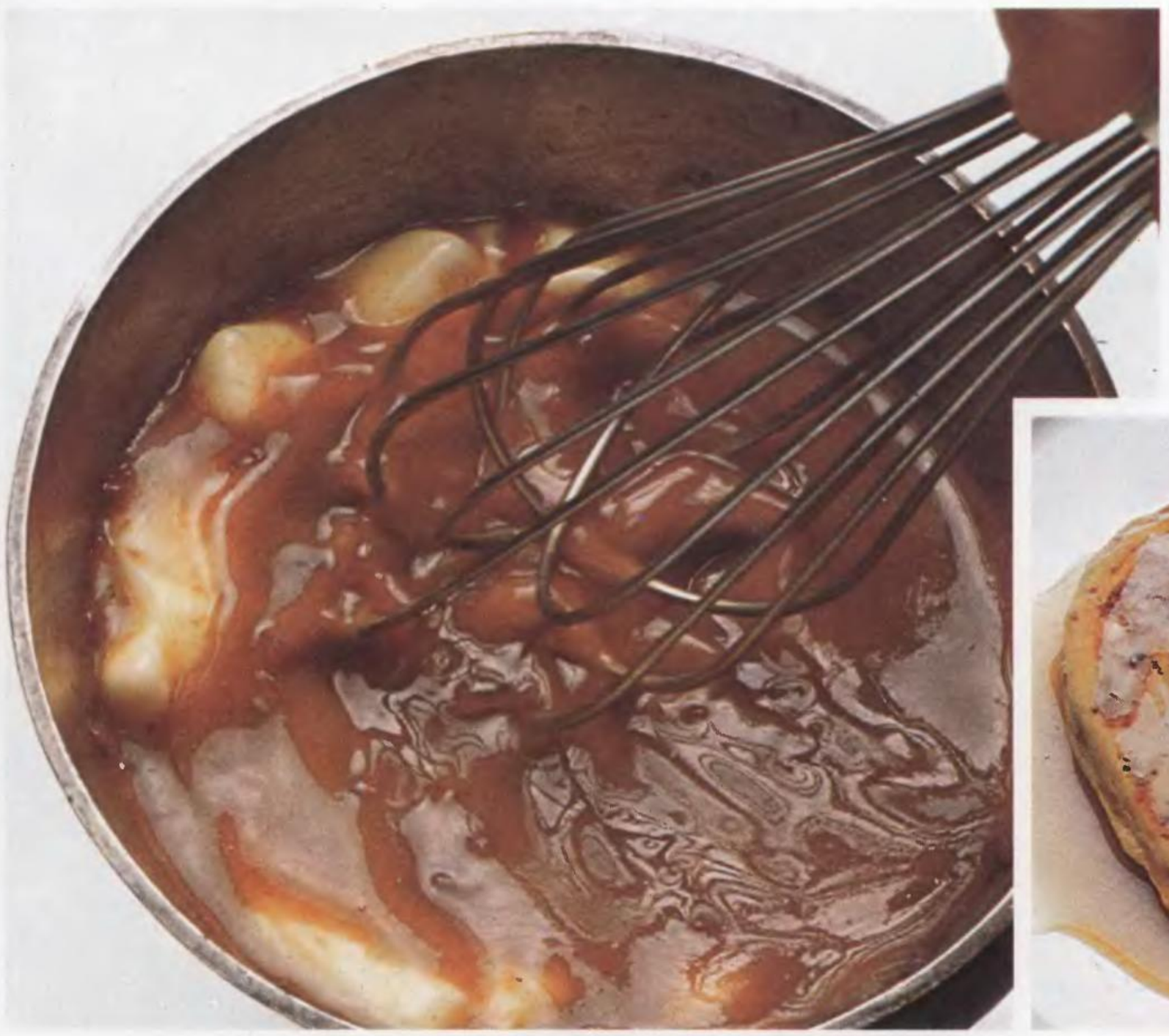
Хороший соус оттеняет вкусовые качества блюда, не искажая его вкуса. Нежное мясо и вкус жареных куриных грудок подчеркивается легким на вкус и по консистенции соусом, слегка острый, он оживляет вкус блюда. Соус, способ приготовления которого приведен здесь (*рецепт на стр. 93*), хорошо идет к простым жареным курам. Он приправляется уксусом из красного вина и нарезанными луком, шалотом.

Уксус выпаривается, чтобы ощущался его вкус. В последний момент в соусе растапливается несколько кусочков сливочного масла, чтобы он загустел и приобрел бархатистость. Когда масло растопится в подогретом уксусе (не кипятить!), уксус выпадает в осадок, если соус подогревать дальше, он расслоится на составные элементы. Как только масло и уксус смешаются, полейте кур соусом и подавайте на стол.

1 **Добавление уксуса.** В сковороде, предназначенной для жарки курицы, поджарьте на слабом огне мелко нарубленный лук-шалот. Жарьте, помешивая, пока лук слегка не подрумянится, но еще не станет коричневым. Слейте весь лишний жир, добавьте уксус и растворите в нем сгустки.

2 **Переливание в сотейницу.** Перелейте смесь уксуса с луком в маленькую сотейницу. Чем меньше сотейница, тем легче следить за тем, как быстро выпаривается жидкость.

3 **Выпаривание жидкости.** Кипятите смесь на сильном огне, пока жидкость не приобретет консистенции сиропа. Пока она кипит, проверяйте консистенцию проволочным веничком (*фото вверху*).



4 **Добавление сливочного масла.** Нарежьте масло небольшими кусочками, чтобы они быстро таяли. Снимите сковороду с уксусом с огня, и положите в нее сразу все масло. Взбивайте веничком (*фото слева*), пока масло полностью не смешается с уксусом. Добавьте соли и перца по вкусу, а затем полейте куриные грудки соусом прямо из сковороды.

2

ГЛУБОКАЯ ЖАРКА

ЖАРКА В КИПЯЩЕМ МАСЛЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Употребление маринадов
Определение температуры при глубокой жарке
Легкое тесто
Приготовление куриных грудок без костей
Куриные грудки, начиненные маслом
Панировка птицы в муке, яйцах и сухарях

В книге *Психология вкуса* французский кулинар XIX века Жан Антельм Брийа-Саварен изложил свою довольно точную, хотя и несколько эксцентричную теорию глубокой жарки. «Весь смысл глубокой жарки, — писал он, — состоит в неожиданности». Он подразумевал под этим, что как только кусок пищи кладут в горячее масло или жир, он сразу же погружается в него. «Поэтому, — объясняет Брийа-Саварен. — Вокруг этого куска образуется корочка, которая, с одной стороны, не позволяет жиру проникать внутрь, а с другой держит в себе все его соки».

Брийа-Саварен отмечал, что успех глубокой жарки зависит от температуры, до которой нагрето масло или жир. «Кипящая жидкость, — подчеркивал он, — должна быть настолько горяча, чтобы ее воздействие было моментальным, но достигнуть такого уровня она может только тогда, когда она в течение длительного времени подвергается воздействию интенсивного огня».

Проще говоря, «настолько горяча» означает, что температура масла или жира должна находиться между 180° и 195°С. Лучшие масла и жиры для глубокой жарки — это растительное масло, свиной жир, и топленое нутряное сало — они не горят при такой температуре. Сливочное масло не годится для глубокой жарки.

Проще всего определить температуру масла или жира, бросив в него маленький кусочек хлеба: если примерно через минуту хлеб станет поджаристым, золотисто-коричневым, значит температура масла достигла 180°С. Если вы жарите кусочки курицы вместе, то можно определить температуру ложкой теста (*фото на стр. 32*). Многие повара предпочитают пользоваться специальными термометрами, другие — жаровнями с термостатом.

Первоначальный нагрев жира — это только первый шаг в процессе жарки. Когда вы кладете в жир кусочки курицы, его температура падает и нужно усилить огонь. В дальнейшем вы должны регулировать огонь, чтобы птица поджаривалась равномерно и не слишком подгорала. Кусочки курицы с костями будут готовы в течение 15 — 20 минут, в зависимости от их величины. Имея в виду эти цифры, уменьшайте огонь, если они поджариваются слишком быстро, и увеличивайте его, если они долго не подрумяниваются. Более крупные куски, например ножки индейки, подгорают снаружи, не успевая прожариться внутри, и поэтому не годятся для глубокой жарки. А утка и гусь слишком жирны, чтобы готовить их этим способом.

Приготовленные глубокой жаркой в кипящем растительном масле и ставшие золотистыми кусочки курицы пора переворачивать. Это делается при помощи проволочной лопатки. Такая лопатка не повредит корочку из теста на курице и в то же время, когда ею вынимают готовые кусочки из сковороды, позволяет лишнему маслу быстро стекать обратно.

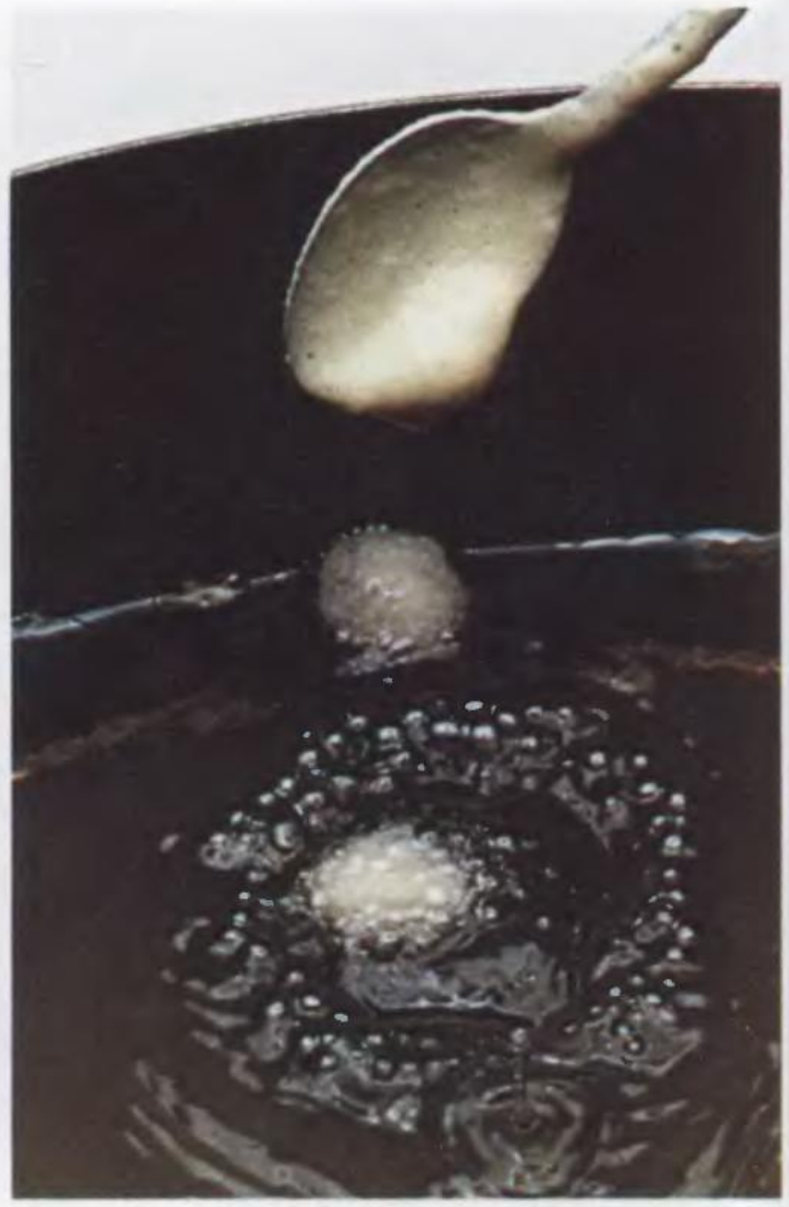
МАРИНОВАННАЯ КУРИЦА В ТЕСТЕ

Способом глубокой жарки можно получить самые разнообразные блюда из птицы — это зависит, главным образом, от подготовительных операций. Курицу можно разделать на кусочки (*стр. 16 — 19*) и жарить, не вынимая костей. Индейку, так же как курицу, можно разделать или же нарезать на куски без костей и со снятой кожей. Сырое мясо птицы можно перед жаркой приправить разными специями или маринадом. Но лучше всего маринованные кусочки птицы обмакивать в тесто и зажаривать до образования золотистой хрустящей корочки.

Процедура глубокой жарки требует соблюдения некоторых элементарных правил безопасности. Чтобы горячий жир не разбрызгивался, нужно пользоваться глубокой сковородой. Уровень масла в ней не должен быть выше середины.

Прежде чем пользоваться кухонными принадлежностями, нужно их вытереть насухо. При соприкосновении горячего жира с водой вода мгновенно испаряется и разбрызгивает жир. Если вы правильно регулируете огонь, то жир не загорится. Но все же, на всякий случай, всегда держите рядом со сковородой плотно пригнанную крышку, чтобы можно было сразу же загасить пламя.

1 **Обработка кур в маринаде.** Разрежьте цыпленка на кусочки, как показано на стр. 16 — 19. Приправьте кусочки или вымочите их в маринаде. В данном случае маринад приготовлен из нарезанного лука, ароматных трав, лимонного сока и белого вина. Рекомендации по приготовлению маринадов см. на стр. 12.



2 **Нагревание растительного масла или жира.** Налейте в глубокую сковороду растительное масло или жир слоем в 8 — 10 см и поставьте на сильный огонь. Чтобы проверить температуру, бросьте в горячий жир кусочек теста: если тесто зашипит, значит масло достаточно разогрелось (до 180°С).

СЕКРЕТЫ ЛЕГКОГО ВОЗДУШНОГО ТЕСТА

Тесто для обмакивания птицы при глубокой жарке следует готовить заранее, по крайней мер за час. Сразу после приготовления оно слишком жидкое и не пристает как следует к кусочкам курицы, а когда погружается в горячий жир, сморщивается и лопается. Если дать ему часок постоять, оно приобретает нужную консистенцию.

Самое простое тесто можно приготовить из воды, муки, растительного масла и яиц. Если хотите получить более изысканное тесто, замените воду молоком или вином. Чтобы тесто получилось более воздушным, размешайте муку с пивом и прямо перед жаркой добавьте в него взбитые белки яиц (*рецепт на стр. 166*). От пива смесь слегка бродит и вместе с яичным белком придает тесту легкую, воздушную консистенцию. Здесь мы пользуемся светлым элем, но с таким же успехом можно применять любой другой сорт пива.

1 **Приготовление теста.** Положите в миску муку, соль, налейте растительное масло. Разбейте яйца, желтки вылейте в миску, а белки сохраните. Наливайте понемногу пиво, взбивая массу проволочным веничком. Накройте миску полотенцем и оставьте на час при комнатной температуре.

2 **Добавление белков.** Взбивайте белки, пока они не образуют мягкие хлопья. Деревянной ложкой или лопаточкой вбейте белки в тесто.

3 **Обмакивание кусочков курицы в тесто.** Выньте кусочки из маринада и протрите их досуха полотенцем. Держа кусочек за краешек, окуните его в тесто, а затем положите щипцами в сковороду. Осторожно дотрагивайтесь до кусочков, чтобы не стереть с них тесто. Проделайте то же самое со всеми остальными кусочками, но не переполняйте сковороду. Быть может, жарить курицу придется по меньшей мере двумя партиями.

4 **Жарка кусочков курицы.** Регулируйте температуру в течение 15 — 20 минут. За это время курица будет готова, одновременно подрумянится и тесто. Кусочки птицы должны плавать в жире. Время от времени переворачивайте их вилкой, чтобы они обжарились равномерно. Когда они будут готовы, выньте их шумовкой и положите на полотенце, чтобы стек лишний жир. Чтобы они не остыли, пока вы будете жарить следующие партии, положите их в жароупорное блюдо и поставьте в теплую духовку.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ БЕЗ КОСТЕЙ С СЮРПРИЗНОЙ НАЧИНКОЙ

Приготовленные в различном виде куриные грудки без костей и с начинкой — излюбленное блюдо многих национальных кухонь. Пожалуй, самый известный вариант — русское блюдо, под названием котлеты по-киевски (*рецепт на стр. 100*).

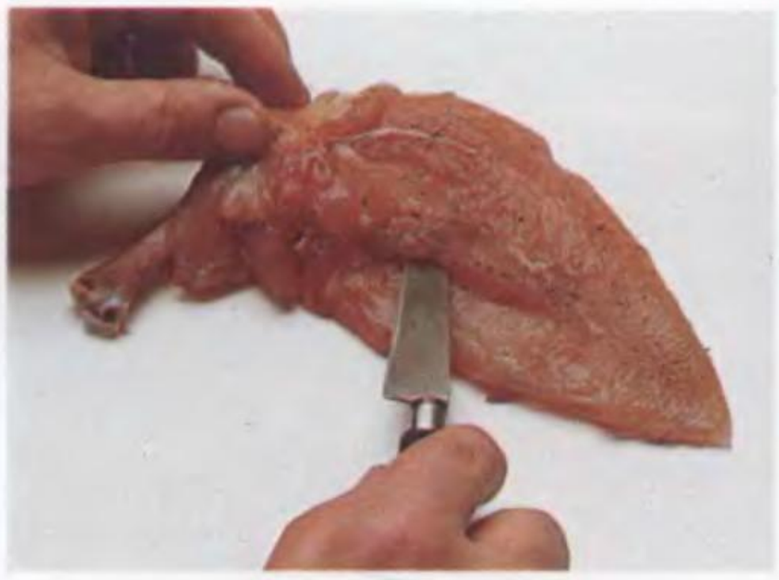
Для его приготовления берут распластанную куриную грудку, завертывают в нее брусочек масла, окунают в смесь взбитых яиц и муки, панируют в сухарях и затем жарят в масле. В итальянском варианте вместо масла кладут кусочки ветчины или сыра. Попробуйте придумать свои собственные простые начинки. Например, смесь разных свежих трав, масла, сухарей и яиц. Здесь на фото показано приготовление блюда, похожего на традиционные киевские котлеты, но вместо того, чтобы закатывать начинку в грудку, в ней делается разрез, чтобы образовался «кошелек», в который и закладывается масло или любая иная подходящая начинка.

1 **Отделение грудной кости от ключицы.** Если вы решили готовить цельных кур, разделайте их любым из двух описанных на стр. 16 — 19 способов. Но не отрезайте крылышек — они придадут половинкам грудки аккуратный вид котлет. Снимите с грудки кожу, положите ее вниз стороной без кожи и отрежьте внешний сустав каждого крыла. Срежьте пленку, покрывающую грудную кость, и соединенный с нею хрящ. Возьмите грудку за широкий край, отогните грудную кость (*фото вверху)* и оторвите от ключицы.

2 **Удаление грудной кости с хрящем.** Оторвите грудную кость от белого хряща, соединенного с узким концом грудки. Пальцами высвободите грудную кость из мяса. Подденьте хрящ снизу большими пальцами и извлеките его из мяса (*фото вверху*). Если одно или два ребра останутся в грудке, аккуратно вырежьте их острым ножом.

3 **Удаление ключицы.** Оттяните назад одно из крыльев, так чтобы был виден плечевой сустав. Разрежьте связывающие сухожилия. Кончиком ножа надрежьте ткань, покрывающую ключицу, чтобы обнажились сочленения, где она соединяется с лопаткой и грудной костью. Разрежьте сустав и освободите ключицу и лопатку (*фото вверху*), затем удалите эти кости. То же самое проделайте с другим крылом.

4 **Удаление грудной кости.** Поверните тушку грудкой кверху, нащупайте под слоем мяса контуры грудной кости, кончиком ножа срежьте мясо вокруг (*фото вверху*). Когда обнажится вилочка грудной кости, ухватитесь пальцами за место, где соединяются дужки, и вытащите ее. Снова поверните грудку кверху и разрежьте ее по линии, где проходила грудная косточка. Теперь обе половинки грудки будут похожи на котлеты.



5 **«Кармашки» для начинки.** Сделайте кончиком ножа глубокие разрезы по толстому краю каждой «котлеты».

6 **Заполнение «котлеты».** Отрежьте два кусочка простого или приправленного масла продолговатой формы, чтобы их можно было легко протолкнуть в «кармашки». Масло удобнее нарезать, если предварительно положить его на час в холодильник.

7 **Скрепление начиненных «котлет».** Сожмите пальцами края «карманов». Они плотно сомнутся и их не нужно будет ничем закреплять.

8 **Панировка «котлет».** Положите «котлету» в тарелку с мукой. Насыпьте муку на «котлету» сверху, чтобы она вся была покрыта слоем муки (*фото крайнее слева*). Окуните «котлеты» во взбитые яйца (*фото в центре*). Положите «котлету» в панировочные сухари и посыпьте ее сухарями сверху. Чтобы закрепить панировку, положите «котлеты» на час в холодильник.

9 **Глубокая жарка «котлет».** Чтобы не повредить панировку на «котлете», при погружении в кипящее масло или жир, держите ее за косточку крыла. Можно пользоваться щипцами. «Котлеты» будут готовы через 10 — 15 минут. Сразу же подавайте их на стол.

G H
5

3

ЖАРКА НА РЕШЕТКЕ И ГРИЛЕ

СОЧНОЕ МЯСО НА СУХОМ ЖАРУ

Начинки, добавляющие птице вкус и сочность

Два способа формовки птицы

Как определить время жарки

Проверка готовности птицы

Три способа нарезки птицы

Контроль за температурой гриля

Жареная птица — это блюдо для праздника. Блюдо с упитанной птицей, покрытой блестящей золотисто-коричневой корочкой, стоящее посреди семейного стола, незаменимо для любого торжества. В особенности, когда восхитительный аромат, исходящий от гриля или из духовки, уже раздразнил аппетит собравшихся.

Жарка — это способ приготовления пищи на интенсивном сухом жару. Под воздействием такого жара кожица и наружный слой мяса птицы быстро достигает готовности. Затем собственные соки мяса передают тепло внутрь и процесс жарки завершается. Жарка на гриле — это такой же процесс, но только в этом случае сухой жар исходит с одной стороны — обычно сверху или снизу — так что птица поджаривается только с одной стороны. Если птицу насадить на вращающийся вертел, то действие прямого жара от гриля сочетается с равномерным жаром печи. В былые времена, когда открытый очаг был единственным источником жара на кухне, жарка осуществлялась только таким образом. Часто в очаге сжигали специальные сорта дерева, чтобы придать жаркому особый аромат. Повара пользовались тогда примитивными методами и их результаты трудно сравнивать с современной кулинарией, с ее изощренным оборудованием.

Но жарка в жаровне это не совсем то, что жарка над огнем или на гриле над углями: испаряющаяся из мяса влага в ограниченном пространстве может помешать ему запечься должным образом. Но в наше время едва ли найдешь кухню с открытым очагом, а преимущества современных духовок — надежная изоляция, эффективные и удобно регулируемые источники жара — все это с лихвой компенсируют их недостатки.

Простая жарка в духовке это сама по себе несложная операция, но повар должен быть всегда очень внимателен. Каждый, кому приходилось жевать пережаренное, сухое мясо птицы, хорошо знает, что оборудованная духовка — это еще не гарантия успеха. Очень важен выбор материала: жарить следует только молодых кур. Старая птица становится сухой на огне, прежде чем он мог бы придать мясу нежность. Многие приемы, изложенные в этой части книги — фаршировка, формовка птицы, поливка ее по ходу жарки, предназначаются именно для того, чтобы сохранить и повысить природную сочность мяса молодой птицы, а также для того, чтобы улучшить его вкус и внешний вид. Правильно усвоенные и применяемые с выдумкой эти приемы должны дать хорошие результаты при жарке любой птицы, будь то большая индейка на 10 персон, курица для семьи, или маленький цыпленок на одного.

У упитанной индейки, обильно политой соком из сковороды, образуется аппетитная блестящая коричневая корочка. А внутри у нее, под этой защитной хрустящей кожицей, мясо, которое во время жарки сохраняет свою натуральную сочность и вкус.

ПЯТЬ ВИДОВ НАЧИНКИ ДЛЯ ПТИЦЫ

Один из простейших способов разнообразить блюда из жареной птицы — готовить их с различными начинками. Справа изображены пять различных вариантов приготовления начинки. Здесь же предлагаются некоторые способы усовершенствования известных рецептов начинки, с тем чтобы использовать ее ингредиенты более оригинальным образом.

Основой для многих начинок служит простой хлеб, но результаты будут разными, в зависимости от способа приготовления, а также от сопутствующих ингредиентов. В одном из видов начинки применяется в качестве основы нарезанный кубиками черствый хлеб, поджаренный в масле до хрустящего состояния (*фото первый столбец*). Хотя до добавления начинки в жаркое не добавляют никакой жидкости, эта сухая начинка после жарки отнюдь не остается таковой — она впитывает в себя соки мяса птицы, пропитывается ими и приобретает вкус, сохраняя при этом хрустящие свойства.

Мягкую начинку с более тонкой структурой можно приготовить, смешав хлеб и другие ингредиенты с какой-либо жидкостью (*фото второй столбец*). Для того, чтобы придать начинке вкус вместо обычной воды или молока можно использовать бульон. Нужно в течение получаса варить шею, желудок и сердце птицы с морковью и маленьким пучком петрушки. Снимите пену и процедите бульон перед тем, как будете замачивать в нем начинку.

Начинки на овощной основе (*фото третий столбец*) дают приятное разнообразие по сравнению с обычными хлебными начинками. Приготовьте и порежьте различные овощи (*см. третий столбец*). Можно добавить в овощную начинку твердого белого сыра, например типа итальянского *рикотта* (*рецепт на стр. 102*).

При готовке любой начинки вы можете, без больших затрат, улучшить ее вкус, добавив туда внутренности птицы — печень, сердце и желудок (*фото четвертый столбец*). Вымойте, нарежьте и слегка обжарьте куриные потроха перед тем, как положить их в начинку.

Кур и индеек перед жаркой смазывают маслом. Но если вам хочется отведать чего-нибудь более экстравагантного, можно под кожу грудки положить дополнительную порцию масла, приправленного травами или какими-либо специями (*фото пятый столбец*).

Начинка из сухого хлеба

Нарежьте из черствого хлеба двухдневной давности крутоны для начинки. Выберите составляющие начинки, подходящие для данной птицы. В нашем случае это — нарезанный сельдерей, петрушка и смесь трав для жареной индейки, представленной на стр. 40 — 42.

1 **Жарка крутонов.** Нарежьте хлеб кубиками. Растопите сливочное масло в сковороде. Жарьте хлеб на малом огне, перемешивая деревянной ложкой. Когда масло впитается, добавьте еще и продолжайте жарить, пока крутоны не подрумянятся. Или же полчаса жарьте нарезанный кусочками хлеб на смазанном маслом противне в духовке на умеренном огне.

2 **Смешивание начинки.** Положите крутоны вместе с другими ингредиентами начинки в миску. Лучше всего смешать любую начинку руками: смесь получается легкая, воздушная.

Начинка из намоченного хлеба

Начинку из намоченного хлеба можно приправлять по-разному, но один из самых старинных способов — это сочетание шалфея с луком (*рецепт на стр. 164*). Острый вкус травы, в сочетании со сладким вкусом поджаренного лука, придает начинке аппетитный аромат, который усиливается по мере приготовления.

1 **Приготовление ингредиентов.** Положите луковицу в кипяток на 10 минут. Крупно нарежьте ее (*фото вверху*). Пользуйтесь по возможности свежим шалфеем, но можно взять и пол чайной ложки сушеного шалфея. Смешайте нарезанный шалфей и лук со свежими хлебными крошками, нарезанной петрушкой, солью, перцем, маслом. Вбейте туда для связывания массы один яичный желток.

2 **Увлажнение и перемешивание.** Налейте столько жидкости, в данном случае — куриного бульона, чтобы полностью смочить все ингредиенты начинки. Тщательно ее размешайте ложкой, вилкой или руками.

Предварительная обработка овощей

Листья свеклы и шпината нужно обварить, отжать и нарезать. Овощи с большим содержанием влаги — кабачки, репа и брюква, прежде чем их смешивать с другими, нужно вначале отжать, чтобы уменьшить содержание воды (*фото внизу*).

1 **Отжимание влаги.** Натрите кабачки на крупной терке. (То же самое проделайте с репой и брюквой.) Нарежьте натертые овощи в глубокую миску слоями по 2,5 см, посолив каждый слой. Оставьте их в миске на 30 минут, чтобы соль вытянула из них влагу. Затем соленую воду отожмите (*фото вверху*).

2 **Приготовление овощей для начинки.** Жарьте кабачки 7 — 8 минут в масле на умеренном огне. Время от времени подкидывайте их на сковороде движением кисти или же перемешивайте деревянной ложкой, чтобы они жарились равномерно. Когда они подсохнут и слегка подрумянятся, снимите сковороду с огня. Дайте им остыть, прежде чем смешивать начинку.

Приготовление потрохов для начинки

Оставляйте желудок, сердце и печень птицы для добавления в начинку, преимущественно на хлебной основе. Тщательно вымойте их в холодной воде, чтобы смыть все следы крови, а затем нарежьте и удалите белые соединительные ткани. Здесь показано приготовление гусиных потрохов, но с потрохами других птиц поступают точно так же.

1 **Нарезка потрохов.** Срезайте темно-красное мясо с толстой жесткой перепонки, которой выстлан желудок. Нарежьте желудок, сердце и печенку.

2 **Приготовление потрохов.** Растопите сливочное масло в сковороде и положите туда нарезанные потроха. Слегка поджарьте их на умеренном огне. Когда их цвет изменится с красного на розовато-серый, добавьте их к другим ингредиентам начинки. Они окончательно будут готовы во время жарки птицы.

Как птицу начиняют маслом под кожу

Приправы и обильное количество сливочного масла, подсунутые под кожу грудки птицы, смешиваясь вместе, обогащают грудинное мясо жареной птицы. Мы приводим в качестве примера начинку из анчоусов и миндаля, но их можно заменить фисташками с поджаренными и очищенными кусочками сладкого перца.

1 **Заправка птицы приправами.** Оттяните кожу на одной стороне шеи так, чтобы обнажилась половина мяса грудки. Придерживая кожу, маленьким острым ножом сделайте небольшие надрезы по всей поверхности грудки. В каждый надрез положите по ореху миндаля, а сверху филе анчоусов (*фото сверху*). То же самое проделайте с другой стороны грудки.

2 **Заправка грудки маслом.** Размягчите сливочное масло при комнатной температуре толстым слоем. Размажьте его рукой под кожей грудки поверх анчоусов и миндаля.

УДАЛЕНИЕ ГРУДНОЙ КОСТИ И ФОРМОВКА ПТИЦЫ

Жарка в духовке — это, пожалуй, самый простой способ приготовления птицы. Положите птицу в духовку (о температуре и времени жарки см. на стр. 43), полейте ее подливой и периодически переворачивайте, чтобы она равномерно подрумянивалась, а затем выньте из духовки, когда она будет готова. Но качество блюд можно значительно улучшить при помощи некоторых предварительных процедур.

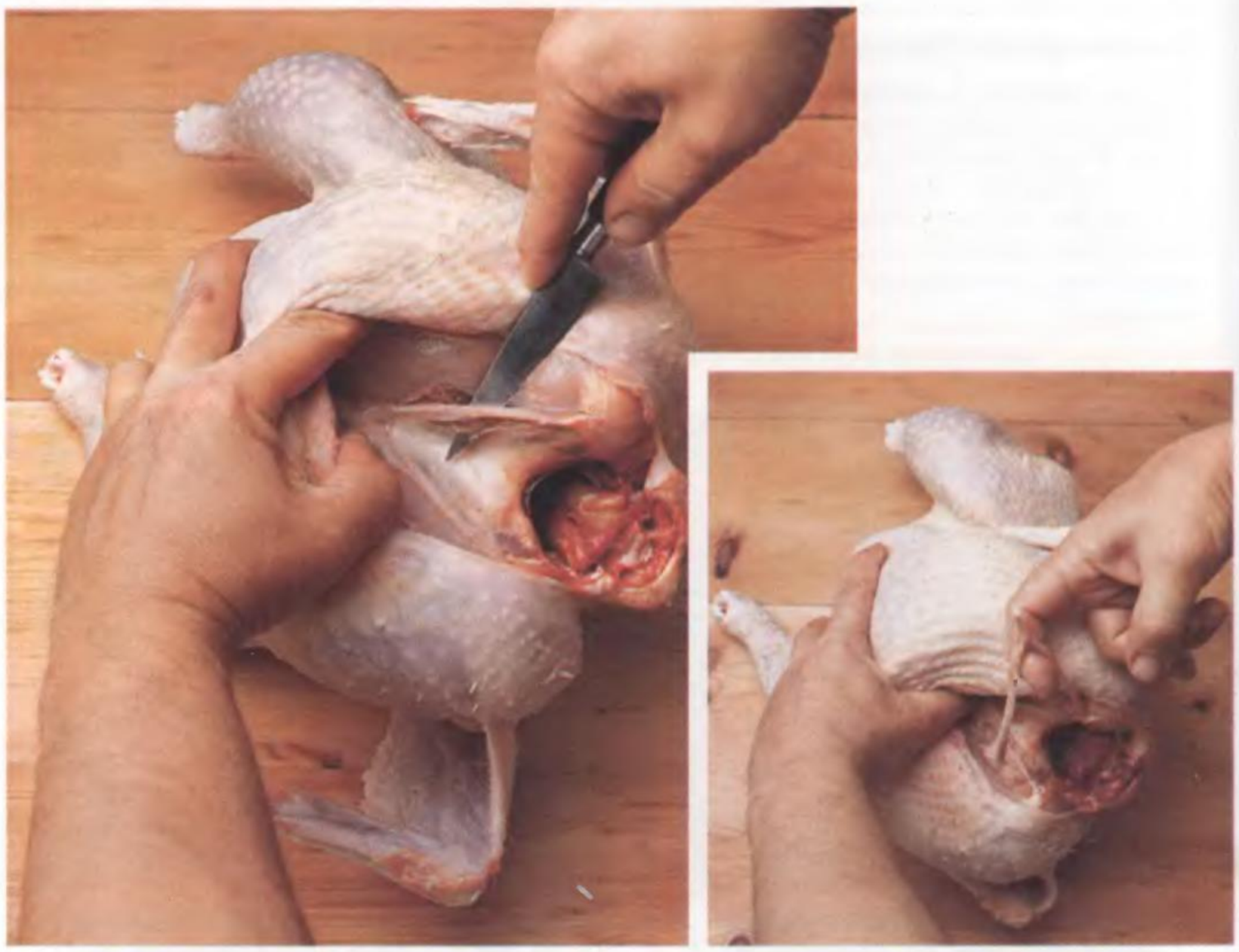
Если вы заранее удалите грудную кость у сырой птицы (*фото справа*), то после жарки грудку будет удобнее аккуратно нарезать. Если у птицы, в данном случае индейки, грудка слишком сильно выпирает, то она будет слишком быстро подрумяниваться. Чтобы немного сгладить ее, сильно надавите на нее.

Начинка придает разнообразие вкусу и консистенции мяса жареной птицы, а также предотвращает его высыхание в духовке (см. на предыдущих стр. о приготовлении начинки и на стр. 164 — соответствующие рецепты).

Следующий этап — формовка птицы, которая придает ей аккуратный вид. Но что самое важное — птица с привязанными к туловищу ножками и крылышками, образуя компактную тушку, прожаривается одинаково со всех сторон.

Кожу постной птицы следует обильно смазывать жиром или маслом, или обкладывать полосками жирного бекона, чтобы защитить ее от пересыхания.

О том, как правильно жарить жирную птицу — такую, как утка и гусь, см. стр. 46.



1 Удаление грудной кости. Переверните птицу грудкой вверх и оттяните кожу шеи так, чтобы можно было нащупать грудную кость пальцами. Кончиком маленького ножа прорежьте мясо по контуру кости по обе стороны, на глубину, достаточную для того, чтобы высвободить ее (*фото вверху слева*). Когда кость будет держаться только концами, подцепите ее пальцем (*врезка*) и вытяните наружу.

3 Скрепление хвостового отверстия. Проденьте в ушко большой иглы тонкую бечевку или толстую нитку. Начинайте шить с одной стороны отверстия и оставьте конец бечевки 10 см. Зашивайте отверстие, чередуя стежки вперед и назад через края отверстия. Закончив, отрежьте бечевку, оставив свободным конец в 10 см. Если отверстие невелико, в этой операции нет необходимости.

4 Закрепление шейного лоскута кожи и крылышек. Вденьте в ушко иглы бечевку длиной 60 см; такой длины будет достаточно для любой птицы. Сложите кончики крыльев так, как показано на фото вверху, а лоскут кожи с шеи заложите на спинку. Проткните иглой одно крыло, плечо, шейный лоскут кожи и вытяните ее из другого крыла. Не вынимайте бечевку из иглы.

5 Закрепление ножек. Переверните тушку грудкой вверх. Пользуясь той же бечевкой, что и в операции 4, проткните иглой верхнюю часть одной ножки и туловище. Выньте ее в том же месте с противоположной стороны.

2 **Фаршировка птицы.** Заполните фаршем полость индейки частично через заднее отверстие тушки (*фото вверху*), а частично через шею. Не набивайте начинку слишком плотно; при жарке она слегка разбухает, и кожа может лопнуть.

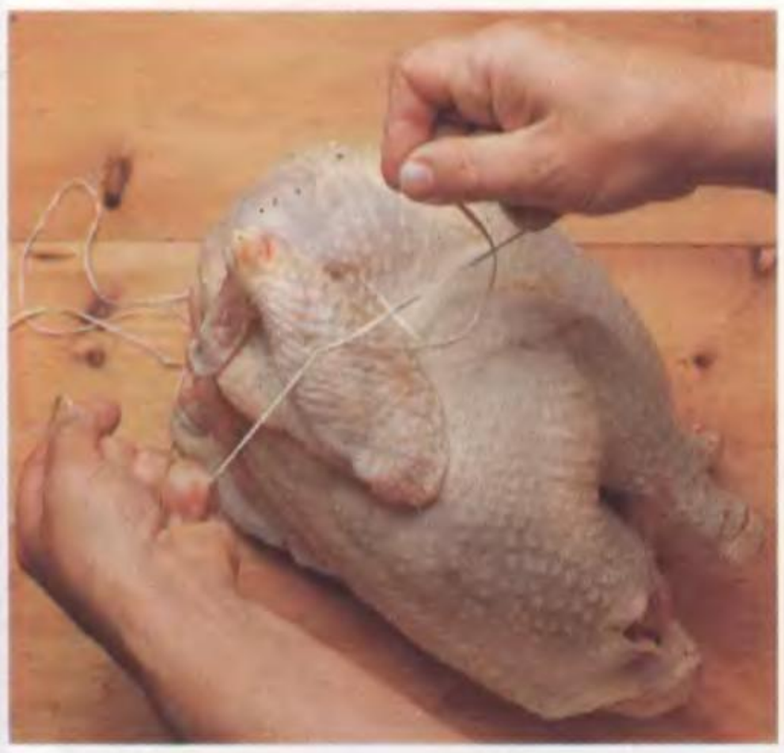
Как увязать птицу одной бечевкой

Длинная игла необходима, когда приходится иметь дело с большой птицей — индейкой или гусем, но птицу помельче можно надежно увязать пользуясь одной длинной бечевкой, как это и показано здесь. Для этого вам потребуется бечевка вдвое длиннее той, которой можно было бы обвязать птицу вдоль. При таком запасе будет легче потуже ее завязать, а излишек можно будет отрезать, когда работа будет завершена.

Прежде чем начать увязывать птицу, оттяните вниз лоскут кожи с шеи и закройте им шейное отверстие. Если птица начинена, то обращайтесь с ней осторожнее, чтобы не выдавить начинку.

1 **Закрепление ножек.** Положите птицу на спину, протянув бечевку под гузкой. Перекрестите концы бечевки и оберните ими противоположные ножки. Потяните оба конца от тушки (*фото вверху*), плотно стянув вместе над хвостовым отверстием обе ножки и гузку.

2 **Завершение обвязки тушки.** Переверните птицу на грудку. Оставив один конец бечевки свободным, протяните другой через бедро птицы, оберните вокруг крыла и крепко притяните им лоскут кожи с шеи (*фото вверху*). Оберните этот же самый конец бечевки вокруг крыла, крепко свяжите его со свободным концом и отрежьте лишнюю бечевку.

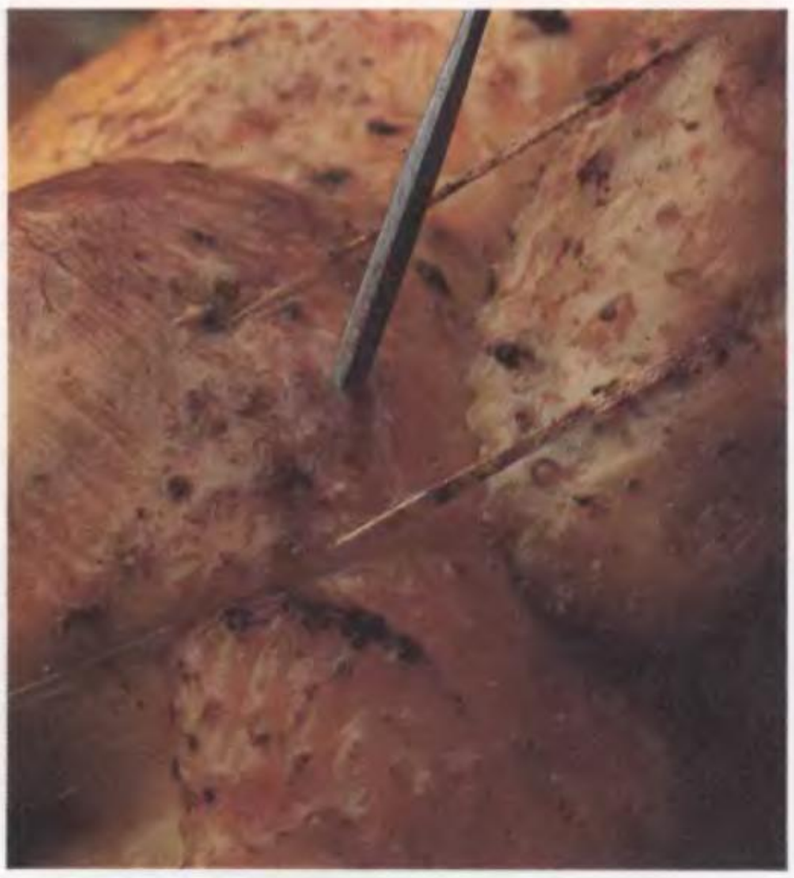


6 **Завязывание узла.** Выньте бечевку из иголки. Переверните тушку на бок, так, чтобы свободные концы бечевки, свисающие из ноги и крыла, были сверху. Туго натяните бечевку, завяжите прочный узел вплотную к крылу (*фото вверху*) и отрежьте конец.

7 **Закрепление суставов крыльев.** Вденьте в ушко иглы другую бечевку, такой же длины. Переверните птицу грудкой вниз. Воткните иглу в крыло близ среднего сустава, проткните ее через тушку и вытащите из другого крыла (*фото вверху*). Оставьте свободный конец, и не вынимайте бечевку из иглы.

8 **Закрепление ножек.** Переверните тушку грудкой вверх. Пропустите иглу сквозь нижнюю часть одной из ножек, через тушку, сквозь противоположную ножку (*фото вверху*). Вытащите иглу. В завершение переверните тушку на бок, так, чтобы два свободных конца нити оказались ближе к вам. Туго затяните их, завяжите узел на крылышке и отрежьте конец.

9 **Смазывание птицы.** Чтобы кожа птицы зажаривалась и становилась коричневой и хрустящей, смажьте всю тушку сливочным или растительным маслом (*фото вверху*). Сковорода, которой вы пользуетесь для жарки, должна быть достаточно велика, чтобы было удобно переворачивать птицу и поливать ее жиром.



10 **Проба на готовность.** В конце жарки проколите шампуром самую толстую часть бедра птицы. Если из прокола потечет светлый сок, значит птица готова; если же сок розовый, то жарьте ее еще минут 10 и проколите еще раз.

11 **Удаление упаковочной бечевки.** Выньте готовую птицу из сковороды. Перед нарезкой птица должна полежать в тепле, чтобы мясо расслабилось и впитало часть своих соков (около 20 минут для индейки, и поменьше — для мелкой птицы). Разрежьте все бечевки возле узлов (*фото слева*) и, взявшись за узел, вытащите всю бечевку. О том, как следует нарезать птицу см.стр. 44.

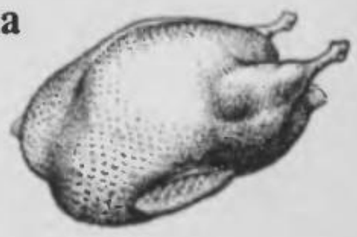
СПРАВОЧНАЯ ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР ДУХОВКИ И ВРЕМЕНИ ЖАРКИ

В приведенной ниже таблице указано время и температура жарки цельной неначиненной птицы (для птицы с начинкой к общему времени следует добавлять 20 — 25 минут). Опыт и знание вашей духовки вскоре позволит вам внести поправки к указанным здесь приблизительным цифрам.

Здесь представлено два способа: быстрая и медленная жарка. При быстрой жарке птица кладется в горячую духовку, а затем температура снижается, по мере того как птица достигает готовности. Первый этап высокой температуры необходим для того, чтобы вытопить излишний жир из жирной птицы — такой, как утка или гусь. Этого жара достаточно, чтобы довести до полной готовности небольшую постную птицу — например цесарку или голубя. Более крупную постную птицу можно жарить либо способом быстрой жарки, либо медленной. В последнем случае процедура требует меньше внимания — в духовке устанавливается постоянная средняя температура.

Независимо от того, каким способом вы пользуетесь, птица будет прожариваться и подрумяниться более равномерно, если по ходу жарки вы будете ее переворачивать. Пусть птица вначале — примерно треть всего времени — жарится на одном боку, затем переверните ее и жарьте примерно такое же время на другом и, наконец, доведите до готовности грудкой кверху.

Чтобы мясо не подсыхало, а кожица лучше подрумянилась, периодически, каждые 10 — 15 минут, поливайте ее жидкостью, собирающейся на дне посуды. Если вы увидите, что грудка поджаривается слишком быстро, а сама птица еще не готова, прикройте ее листком алюминиевой фольги. Или же немного уменьшите температуру духовки.

ВИД ПТИЦЫ	ВЕС	БЫСТРАЯ ЖАРКА		Медленная жарка
		Время жарки при высокой температуре	Время жарки при низкой температуре	Время жарки при постоянной температуре
Курица	1 — 1,5 кг	30 мин. при 220°C	15 — 30 мин. при 170°C	1,15 — 2 часа при 170°C
	1,5 — 2,5 кг		0,5 — 1 час при 170°C	
Каплун	2,5 — 3,5 кг	45 мин. при 220°C	45 мин. — 1,45 часа при 180°C	2,5 — 3,5 часа при 170°C
Индейка 	3,5 — 5,5 кг	50 мин. при 220°C	1,5 — 2 часа при 180°C	3,5 — 4 часа при 170°C
	5,5 — 7 кг		2 — 2,5 часа при 180°C	4 — 4,5 часа при 170°C
	7 — 9 кг		2,5 — 3 часа при 180°C	4,5 — 5 часов при 170°C
Утка	2 — 3 кг	30 мин. при 220°C	1 — 1,5 часа при 180°C	
Гусь	3,5 — 4,5 кг	45 мин. при 220°C	1,45—2 часа при 170°C	
	4,5 — 5,5 кг		2 — 2,5 часа при 170°C	
Цесарка	0,75 — 1,5 кг	30 мин.-1 час при 220°C		
Голуби	0,5 — 0,75 кг	20—30 мин. при 220°C		

УЧИТЕСЬ НАРЕЗАТЬ МЯСО ПТИЦЫ УМЕЛО И УВЕРЕННО

Нарезать индейку — несложное дело, если у вас есть подходящий инструмент. Возьмите острый нож с длинным лезвием, которым можно разрезать птицу в суставах, но которое в то же время должно быть достаточно гибким, чтобы им можно было обвести контуры скелета птицы. Нужна также большая двузубая вилка, чтобы придерживать птицу во время резки.

Отрежьте вначале ножку, крылышко и грудку индейки с одной стороны, придерживая ее тыльной стороной вилки, так чтобы острия зубцов не протыкали кожу и мясо птицы. Затем, воткнув вилку в тушку и прочно удерживая ее, обрежьте ее с другой стороны. Отрежьте ровно столько, сколько будете подавать на стол, чтобы остальное мясо не остывало и оставалось сочным. Если птица начинена, вынимайте начинку ложкой через отверстия шеи и брюшка.

Курицу и цесарку нарезают таким же образом, как индейку, а мелкую птицу просто разрезают пополам (*фото внизу*). О нарезке утки и гуся, имеющих иную структуру, см. фото на стр. 46.

1 **Удаление одной ножки птицы**. Положите индейку грудкой кверху на разделочную доску или на большое блюдо. Придерживая ее вилкой, срежьте кожу от бедра до грудки. Оттяните бедро, чтобы обнаружился бедренный сустав, и, разрезав его (*фото сверху*), отделите всю ногу.

2 **Отделение бедра от ноги**. Установите лезвие ножа так, чтобы оно делило пополам угол между костями бедра и голени. Сильно нажав, разрежьте в месте сустава, разделив ножку на две части.

КАК РАЗРЕЗАТЬ МЕЛКУЮ ПТИЦУ

Жареную курицу можно разрезать тем же длинным ножом с гибким лезвием, которым режут индейку, и таким же образом, за исключением ножек. Если курица достаточно большая, то отделите ножки от бедер и подавайте каждую часть отдельно, не срезая мяса с костей. У кур ножки можно не отрезать.

Для разделки цыплят и прочей мелкой птицы, требуется нож с длинным, но жестким лезвием и применяется другая, более простая техника. Половина цыпленка это как раз порция на одного. Вам нужно только разрезать птицу пополам вдоль грудной кости и позвоночника.

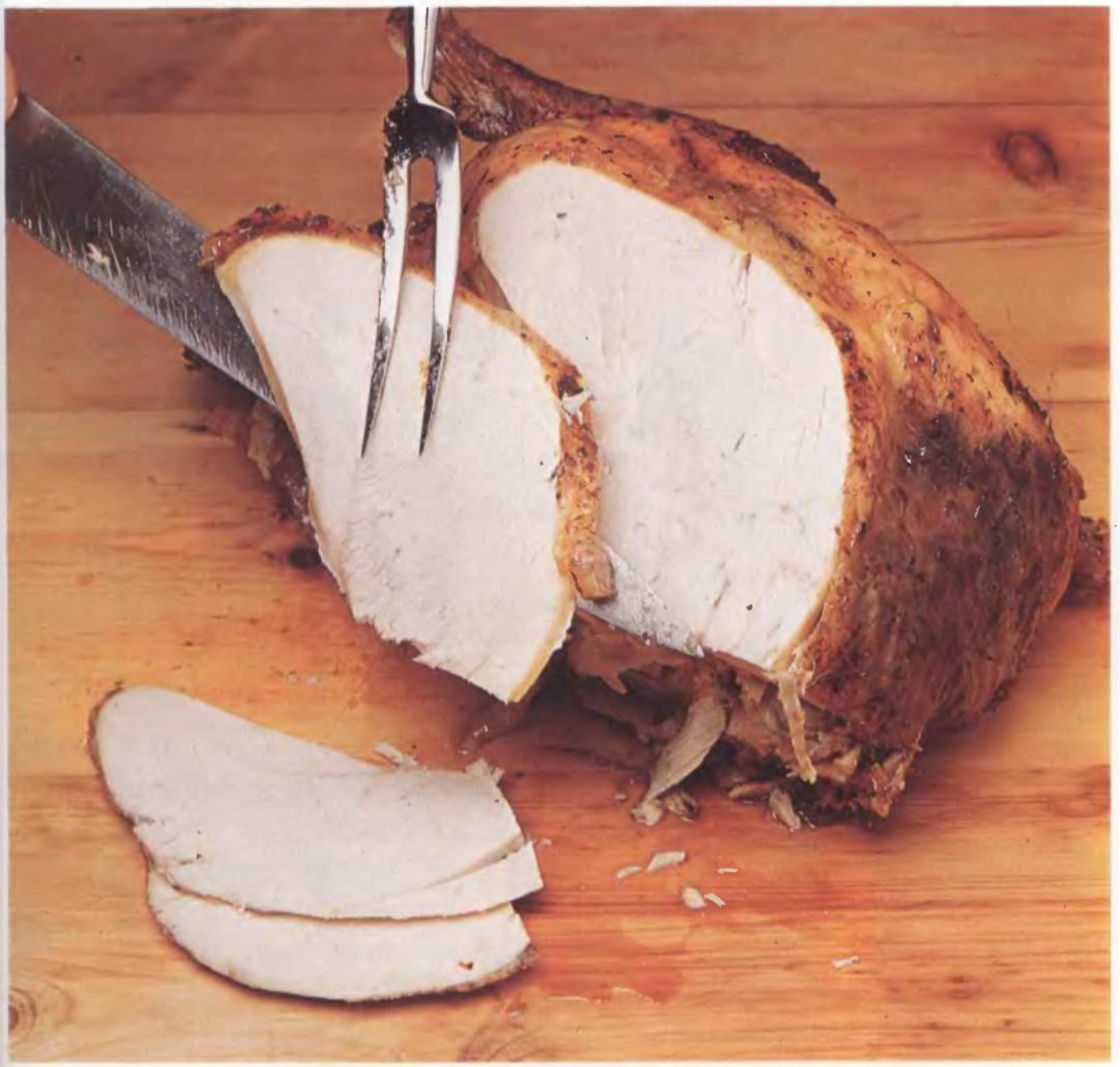
Мелкая птица аккуратно разрезается прочным ножом.

Тонкое подвижное лезвие изгибается, когда нарезают куриную грудку.

3 **Нарезка нижней части ножки**. Отрежьте толстый ломтик мяса с кожей от ножки параллельно кости и вплотную к ней (*фото вверху*). Поворачивая ножку, срежьте таким же образом еще три ломтика с других сторон кости.

4 **Нарезка бедра**. Держа лезвие ножа параллельно кости и придерживая ее обратной стороной вилки, разрежьте бедро (*фото вверху*), чтобы получилось четыре или больше ломтиков, в зависимости от размеров птицы.

5 **Удаление крыла.** Разрежьте птицу от угла грудки к крылу. Пошевелите крыло, чтобы найти сустав, и разрежьте его (*фото вверху*). Отделите крыло вместе с прилегающим куском грудки. Это будет отдельная порция.



6 **Нарезка грудки**. Придерживая обратной стороной вилки грудку в том месте, где вы собираетесь ее нарезать, режьте мясо наискосок. Поднимайте каждый ломтик, зажав его между вилкой и ножом (*фото слева*). Если вы уже удалили грудную кость до жарки птицы (*стр. 40*), вы можете аккуратно нарезать грудку большими ломтями, как показано на рисунке.

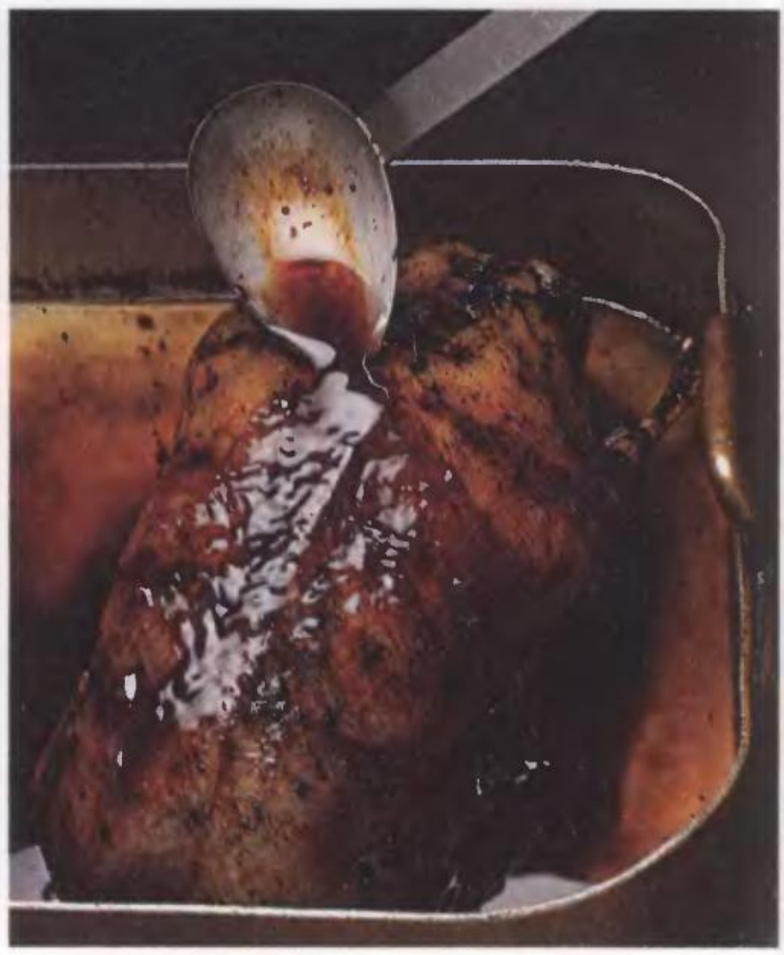
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИЕМЫ ЖАРКИ И НАРЕЗАНИЯ ЖИРНОЙ ПТИЦЫ

Поскольку у гуся и утки под кожей толстый слой жира, их нельзя жарить таким же способом, как постную птицу — индеек или кур. В этом случае нет необходимости защищать мясо грудки от жара, смазывая жиром. Напротив, жир нужно во время жарки спустить, чтобы птица — в данном случае гусь, — не был слишком жирным.

Перед тем, как положить формованную птицу в разогретую духовку, осторожно проколите ее кожу большой иглой или вилкой. Во время жарки каждые 15 — 20 минут поливайте птицу ее собственным жиром, чтобы из нее вытопилось побольше жира и чтобы кожа у нее стала хрустящей.

Нарезка такой птицы также несколько иная. Тушки гуся и утки уже, чем тушки других птиц, а сухожилия ног и крыльев более прочны и жестки. Поэтому при разрезании их плотных, жилистых тушек необходим массивный, прочный нож, а для нарезки нежного грудинного мяса можно использовать тот же тонкий нож с гибким лезвием, что применяется для разделки постной птицы.

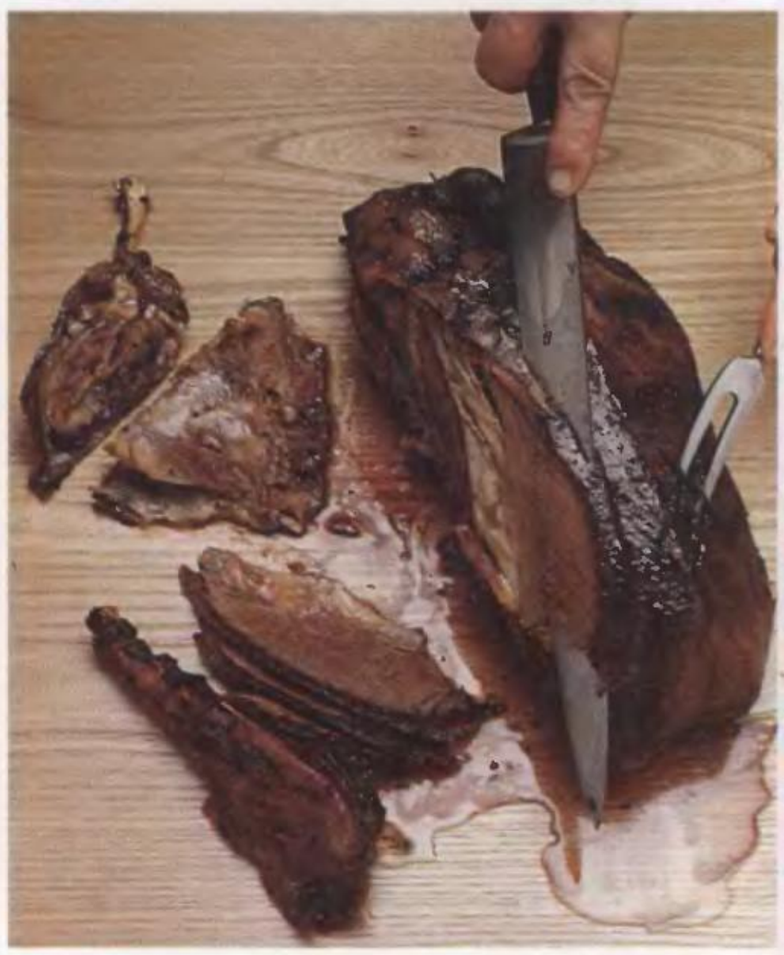
1 **Скрепление отверстия полости тушки.** Удалив грудную кость, как показано на стр. 40, начините гуся (не слишком плотно) подходящей начинкой. В данном случае яблоками и луком, хотя существует много других начинок. Зашейте отверстие и увяжите птицу как показано на стр. 40.



2 **Жарка гуся.** Положите гуся в мелкий противень и поставьте в горячую духовку. Небольшое количество воды в противне не даст жиру гореть в течение довольно длительной жарки (о времени жарки и температуре см. стр. 43). Положите птицу вначале на один бок, затем на другой, чтобы она равномерно жарилась и хорошо подрумянилась. Регулярно поливайте вытопившимся из него жиром.

3 **Отделение крыла.** Когда гусь готов, найдите сустав, осторожно пошевелив кость крыла. Ножом с массивным лезвием, разрежьте в суставе жесткие сухожилия (*фото вверху*) и отделите крыло.

4 **Отделение ножки.** Ножом с массивным лезвием надрежьте кожу вокруг ноги. Разрежьте ножом мясо между бедром и тушкой. Ножка отделится от тушки (*фото вверху*), и тогда обнажится сустав. Разрежьте сустав в сочленении и ножка отвалится. Разделите ее на бедро и ножку.



5 **Нарезка грудки.** Ножом с длинным и тонким лезвием нарежьте грудку ломтиками (*фото вверху*). Начните с передней части птицы, держа лезвие ножа почти горизонтально. Берите нарезанные ломтики, зажав их между лезвием ножа и вилкой, чтобы не протыкать без нужды мясо.

ОСОБЫЙ МЕТОД НАЧИНКИ ПОД КОЖУ ПТИЦЫ

Обычно начинку кладут в полость тушки, но если ее заложить между кожицей и мясом, это будет уже не просто жаркое, а изысканное блюдо, которое можно подавать на приемах гостей. Такой неординарный способ приготовления птицы показан здесь на примере курицы с начинкой из кабачков и с сыром *рикотта* (*фото на стр. 39, рецепт на стр. 102*), но этот метод применим для самых разнообразных начинок и годится также для начинки цесарок и каплунов.

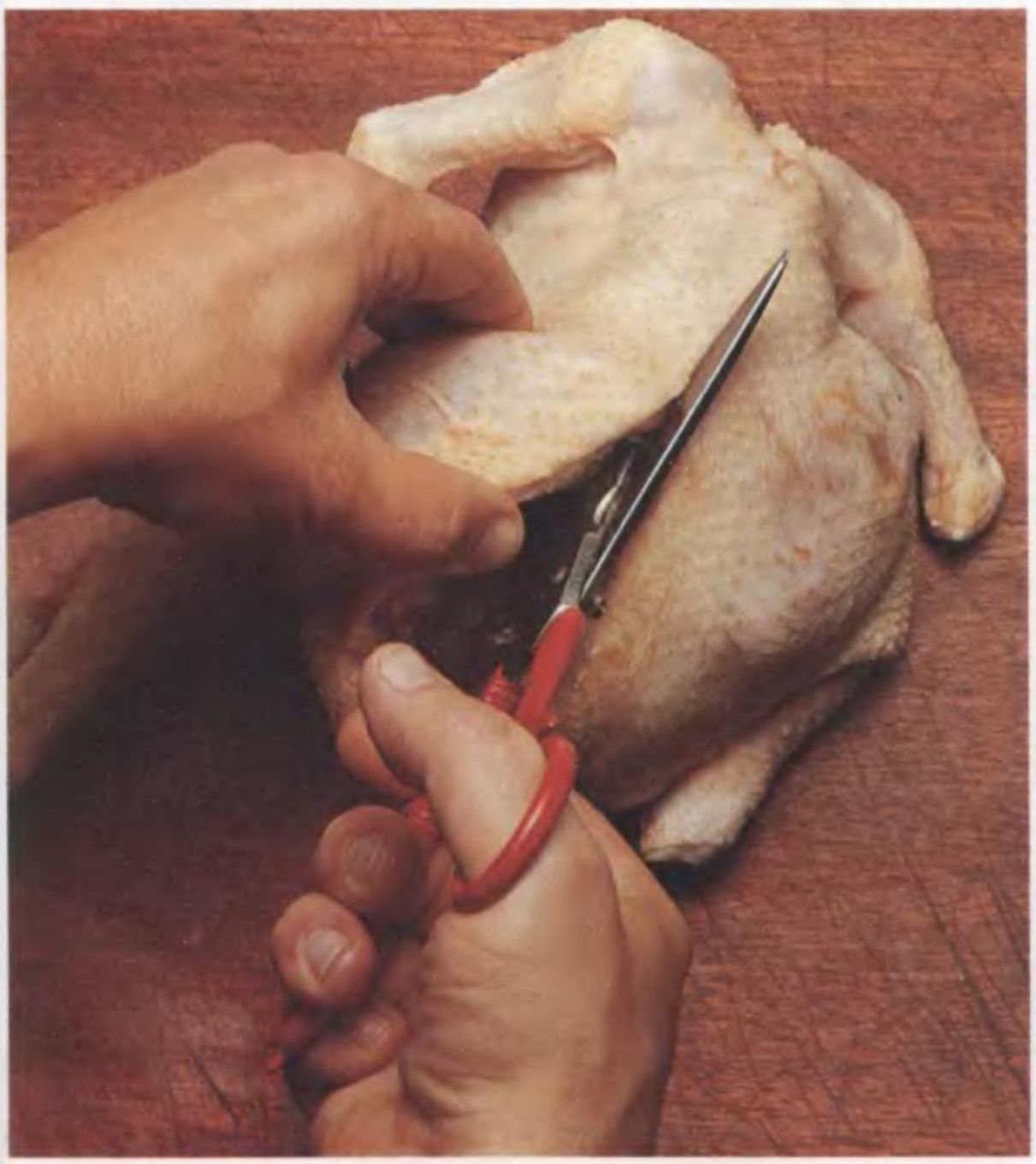
Прочная, эластичная кожа птицы прочно скреплена с мясом только в четырех местах: вдоль хребта, у основания обеих ножек и у вершины грудки. В остальных местах кожа прикреплена к мясу только тонкими пленками, которые нетрудно отделить, просунув пальцы под кожу. Если вначале сломать скелет птицы, сжав его вдоль позвоночника, а затем сплющить резким ударом (*фото внизу*), то в пространство между кожей и мясом можно заложить слой начинки толщиной до 5 см.

Если кожица птицы порвалась — то ли при разделке тушки мясником, то ли при растягивании и закладке начинки — возьмите большую иглу с ниткой и зашейте дыру. Даже небольшая дырочка может расползтись при закладке начинки.

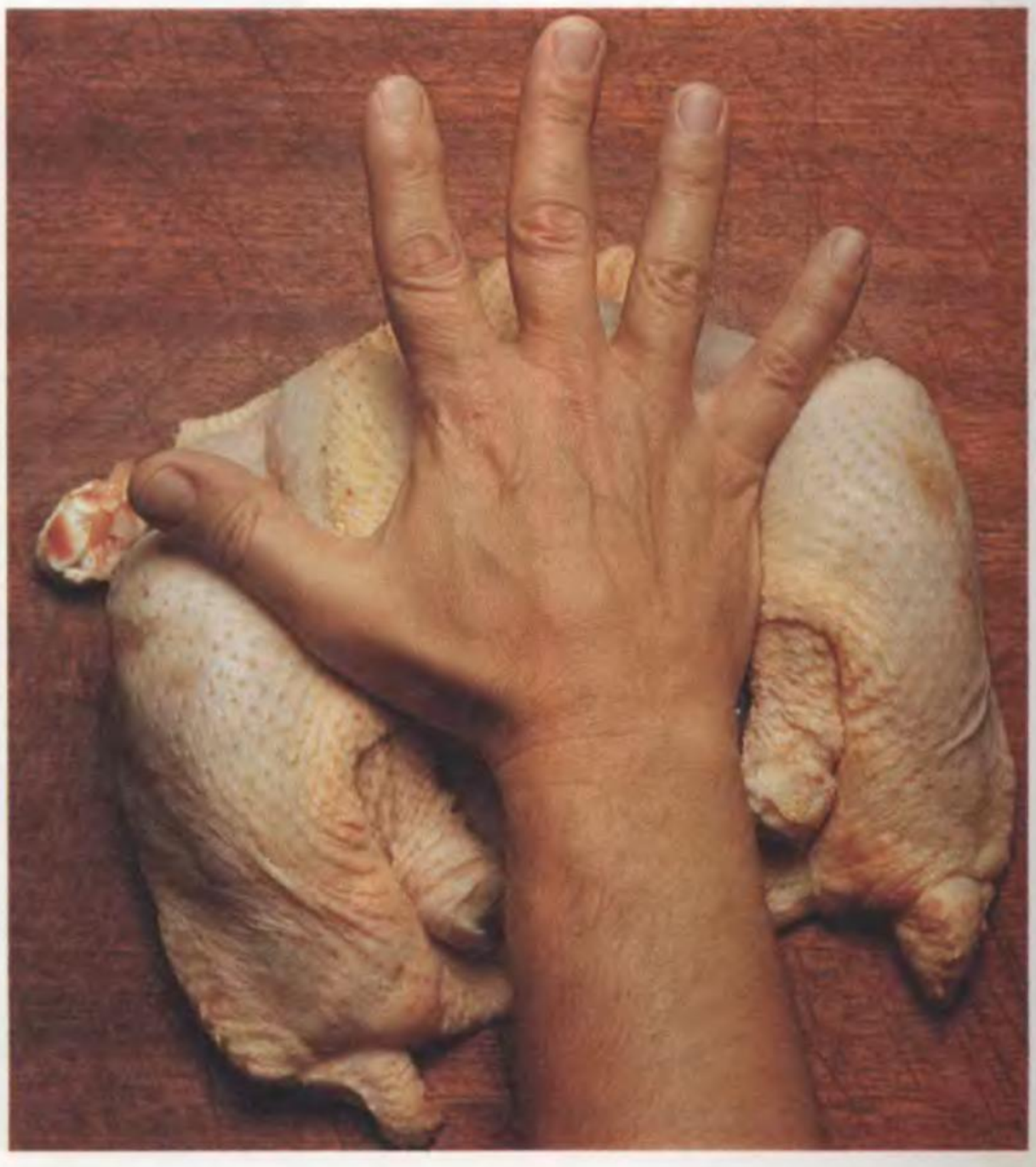
Хотя этот метод может вначале показаться слишком замысловатым, у него имеются некоторые вполне практические преимущества. Поскольку тушка птицы расплющена, то она жарится быстро и равномерно. Благодаря толстому слою начинки сохраняется сочность нежного мяса грудки, и оно не высыхает, прежде чем прожаривается вся птица. А большое количество начинки остается незаметным под эластичной, растягивающейся кожей. Во время жарки обьем начинки увеличивается, а кожа, соответственно, растягивается, сохраняя прежние очертания птицы. Снаружи жарящуюся тушку поливают жидкостью, а изнутри она орошается соками начинки, и таким образом становится красивой на вид и поджаристой.

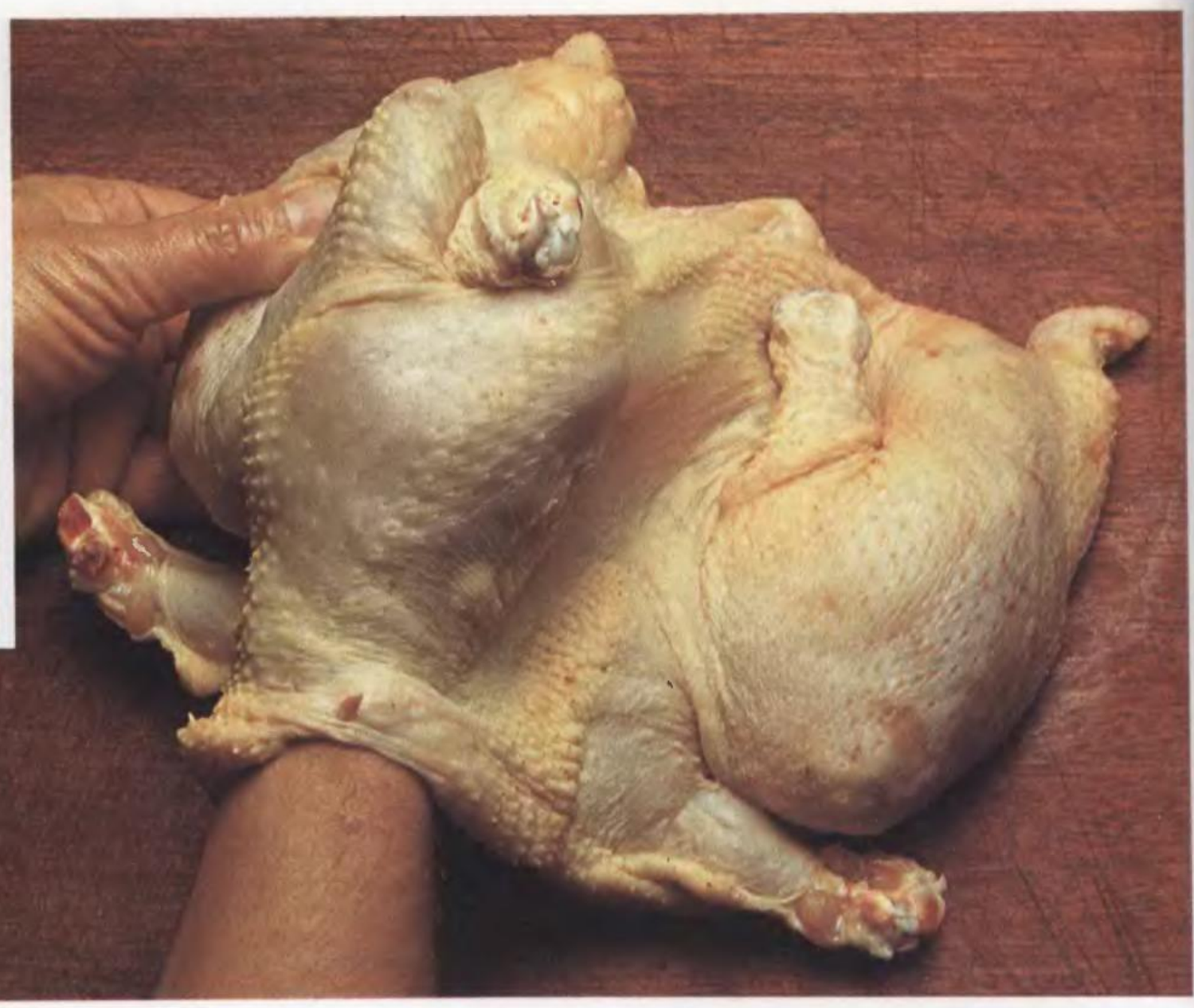
Поданная на стол, такая птица оказывается даже аппетитней, чем обещает ее внешний вид — ее разрезают и неожиданно оказывается, что у нее внутри вкусная начинка.

1 **Разрезание грудной кости**. Положите птицу грудкой вниз. При помощи кухонных ножниц разрежьте ее по всей длине вдоль позвоночника, причем кожа должна оставаться прочно прилегающей к обоим сторонам спинки. Если у вас нет кухонных ножниц, положите птицу на спинку, просуньте лезвие длинного массивного ножа через полость тушки и сильно нажмите на него, чтобы разрезать позвоночник.



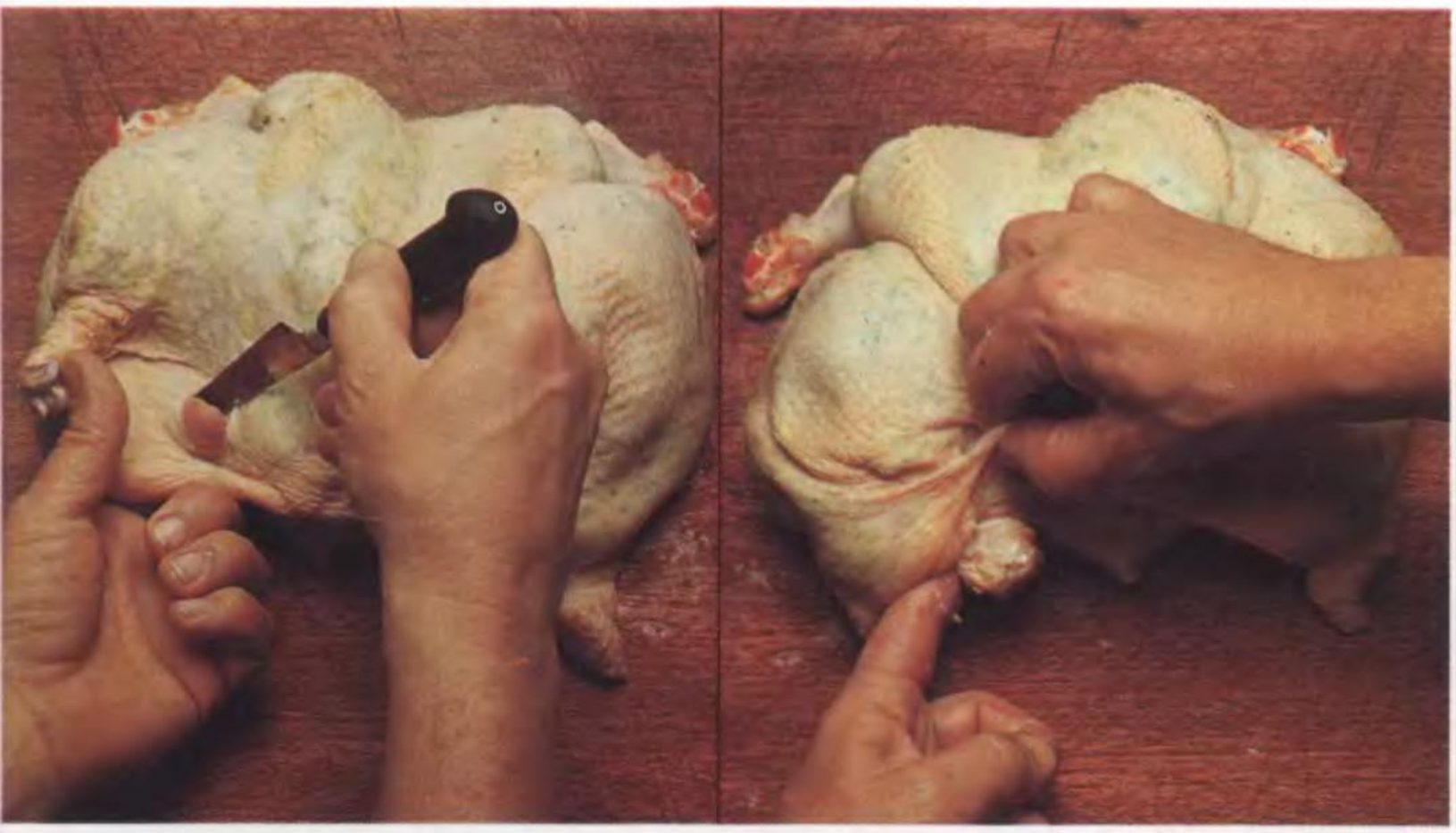
2 **Распластывание птицы**. Растяните как можно сильнее тушку за края разреза и положите ее на плоскую поверхность грудкой вверх, а ножками внутрь. Ладонью или деревянным молотком сильно ударьте по грудке. Не церемоньтесь — ведь нужно сломать грудную кость, ключицу, грудную клетку и вилочку. Под кожей окажется больше пространства, если лежащий под ней костяк не будет жестким.



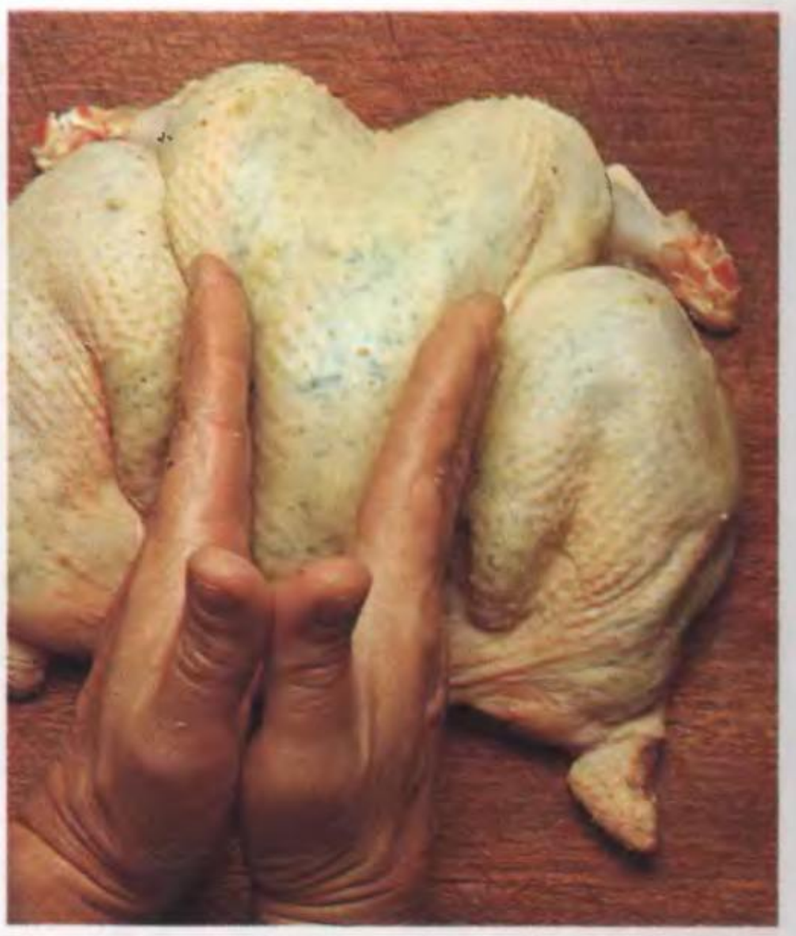


3 **Высвобождение кожи**. Просуньте пальцы под кожу, начав с шеи, продвигайте их к гузке, высвобождая кожу с одной стороны грудки (*фото вверху*). Засунув под кожу всю ладонь, постепенно освобождайте кожу на ножках, оставив ее прикрепленной только у концов (*фото справа вверху*). Сделайте то же самое и по другую сторону грудки.

4 **Фаршировка птицы**. Одной рукой проталкивайте начинку под кожу, начиная от шеи, а другой разравнивайте ее снаружи (*фото справа внизу*). Начинив бедрышки и ножки, набейте толстый слой начинки на грудке. В заключение натяните лоскут кожи на шейное отверстие и заправьте его под тушку. Если шейного лоскута нет, не набивайте плотно шею.



5 **Закрепление ножек**. Чтобы во время жарки ножки не выпячивались, прикрепите их кожным лоскутом. Сделайте кончиком ножа небольшой надрез в коже между бедрышками и грудкой (*фото сверху слева*). Просуньте кончик ножки в этот разрез (*фото сверху справа*). Утолщение кости будет удерживать ее на месте. То же самое проделайте и с другой ножкой.



6 **Формовка птицы**. Обеими ладонями приглаживайте кожу птицы таким образом, чтобы слой начинки укладывался, придавая ей натуральный вид. Положите птицу в противень и поставьте в горячую духовку. Через 10 минут уменьшите огонь, а через полчаса начинайте поливать птицу соком из противня. Курица будет готова минут через 50 — 60.

7 **Нарезка птицы**. Очень острым ножом аккуратно разрежьте кожу и слой начинки и разделите тушку пополам. Поскольку кости птицы сломаны, то при нарезке грудки они могут мешать. Отделяя ножки, режьте по складкам между бедрышками и тушкой (*фото слева*).

ГРИЛЬ: БОЛЬШЕ ХЛОПОТ, НО ЕСТЬ И ПРЕИМУЩЕСТВА

Гриль — это безусловно лучший метод готовки птицы, когда наиболее отчетливо выявляется подлинный ее вкус, который не заглушается ни подливками, ни начинками. Газовый или электрический гриль очень удобен, но жарка на углях, а еще лучше на древесных углях, придает птице поистине восхитительный вкус. Если подбросить в угли несколько веток грушевого или яблоневого дерева или виноградной лозы, то жаркое будет восхитительным.

Каков бы ни был источник жара, жарка на гриле всегда связана с большими хлопотами, чем готовка в духовке. Если огонь слишком сильный и слишком близок к птице, она обуглится снаружи, а внутри будет сырой. Если жара не хватает, мясо высохнет, не прожарившись. На газовом или электрическом гриле с автоматической регулировкой температуры повар должен постоянно следить за грилем и регулировать температуру так, чтобы мясо не подгорало и не высыхало.

Как правило, птицу следует жарить на гриле при умеренной температуре и она должна находиться на расстоянии по крайней мере 10 см от огня. Тушки цельных птиц, таких, как куры и цесарки, нужно расплющивать (*стр. 47*), чтобы они жарились равномерно. Две трети или три четверти времени жарки должно расходоваться на поджаривание нижней стороны кусков птицы или цельной тушки, с тем чтобы не обугливалась кожа.

Сохранить естественную сочность и вкус жареной птицы можно, заранее замаринован ее в приготовленном на основе растительного масла маринаде (*стр. 12*). Во время жарки поливайте ее тем же маринадом. Особенно трудно сохранить сочными куриные грудки. Наиболее целесообразно готовить из них шашлыки. Нарежьте мясо грудки маленькими кусочками, замочите их в маринаде, а затем насадите на маленький шампур вместе с овощами (лучше всего со сладким зеленым перцем, грибами и луком), несколькими лавровыми листьями для запаха и свернутыми ломтиками бекона. Почаще поливайте овощи на шампуре, чтобы они не подгорели, пока мясо не будет готово.

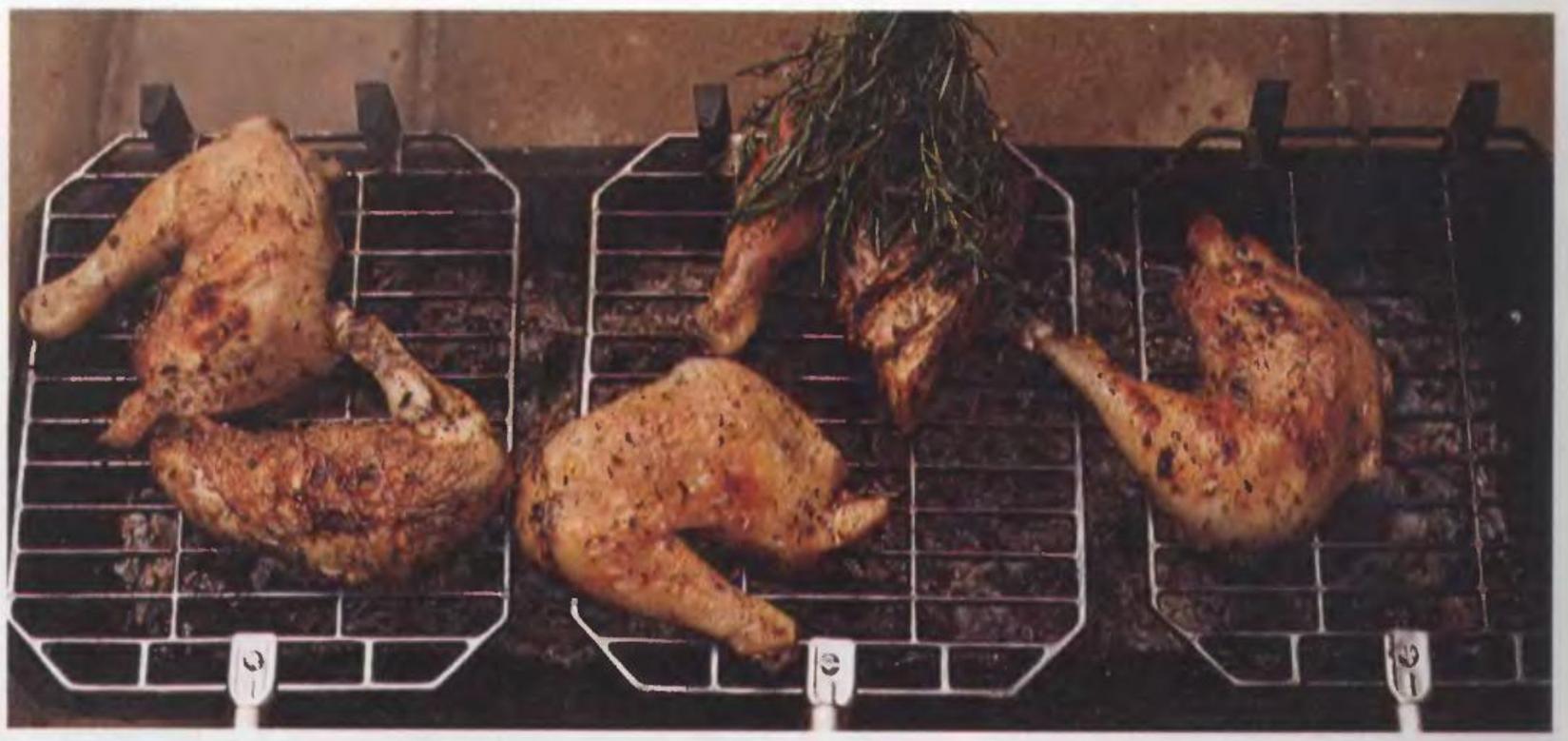
Чтобы определить, готовы ли куски курицы, сожмите кусок мяса большим и указательным пальцами: если мясо твердое и упругое, значит оно готово, если мягкое и податливое — еще недожарено. Проверка вертелом, применяемая при обычной жарке (*стр. 42*), здесь не годится, потому что при этом теряется мясной сок.

Разложенные на гриле виды жареной птицы демонстрируют различные способы, которыми можно готовить птицу. Тушки курицы и цесарки (*фото внизу слева*) цельные, но распластанные. Над ними лежат куриные крылышки, надетые на вертела, так чтобы было удобно поворачивать. Далее расположены куриные шашлыки и две четверти курицы.

1 **Маринование жареной птицы**. Обильно полейте птицу маринадом, приготовленным на растительном масле. В нашем случае четверти курицы натираются маринадом из оливкового масла, смеси сухих трав, соли и перца. Для улучшения вкуса, выдержите птицу перед жаркой в маринаде по крайней мере час или два.

2 **Подготовка гриля с древесными углями**. Кладите уголь свободно, чтобы была вентиляция. Через 45 минут после того, как угли разгорятся, они покроются серым пеплом — это значит, что гриль готов. Если хотите, можете положить на угли несколько веточек фруктовых деревьев (*фото вверху*). Когда ветки сгорят и превратятся в золу, положите птицу на решетку над огнем.

3 **Увлажнение птицы**. Чтобы кусочки курицы не высыхали, почаще поливайте их жиром или маринадом. Дополнительный аромат птице можно придать, если сбрызгивать курицу маринадом с помощью метелочки из веточек розмарина (*фото справа*). Если веточки розмарина положить на угли, то аромат будет слишком сильный.



4 **Жарка до готовности**. Большие куски птицы и цельная расплющенная курица должны жариться около 40 минут. Куриный шашлык и мелкие кусочки, скажем, крылышки, будут готовы через 10 — 15 минут. Перед тем, как снять птицу с гриля, можете бросить в огонь веточку розмарина, чтобы добавить последний штрих к букету мясного аромата.

4

ТУШЕНИЕ

СОЗДАНИЕ ВКУСОВЫХ БУКЕТОВ

Универсальный телячий бульон

Гарниры к тушеной птице

Очистка подливы

Добавление спиртных напитков

Фаршировка птичьей тушки с вынутыми костями

Загущение подливы добавлением яиц и сливок

Как и прочие кулинарные термины, слово «тушить» французского происхождения. Оно произошло от названия жаровни с тлеющими углями, какие употреблялись ночными караульными в городах. Первые упоминания о тушении в кулинарии свидетельствуют о древнем способе приготовления пищи, когда плотно закрытый сосуд ставился — обычно на ночь — в горячие угли и таким образом достигался процесс долгого медленного томления. У старых медных кастрюль на крышке была впадина. В нее насыпались горячие угли, и таким образом пища подогревалась не только снизу, но и сверху. В наше время тушение это общий термин кулинарной процедуры, в течение которой мясо и овощи кладут в сковороду или в кастрюлю с небольшим количеством жидкости и потихоньку кипятят, либо на медленном огне, либо в духовке при самой низкой температуре. Тушеное мясо, рагу и фрикасе — все это тушеные блюда. И хотя способы приготовления этих блюд иногда сильно различаются в деталях, основная технология у всех одна и та же.

Тушение — это одно из самых приятных и разнообразных методов готовки. И птица, приготовленная таким способом, приобретает превосходный вкус. Часто начинают с того, что подрумянивают кусочки птицы в жире или в растительном масле, причем образуются сгустки мясного сока, способствующие обогащению вкуса, консистенции и цвет жидкости, в которой тушится птица. Затем мясо вынимают и в жире, оставшемся в сковороде, поджаривают ароматные овощи — обычно лук и морковь. Далее наливают жидкость — воду, бульон или столовое вино, и все размешивают. Наконец снова кладут мясо в эту обогащенную жидкость и плотно закрывают сковороду крышкой. Поверхность жидкости слегка подрагивает, мясо потихоньку томится, пока не достигает готовности. Нельзя доводить жидкость до кипения — при слишком высокой температуре мясо становится жестким, а процесс все равно не ускоряется. Кипение жидкости полностью уничтожает аромат блюда.

Работа повара не заканчивается, когда мясо готово. Подлива в сковороде или кастрюле может содержать трудно перевариваемый жир, который придает пище неприятный привкус. Этот жир нужно собрать с поверхности, а жидкость тщательно процедить (*стр. 57*), и тогда она становится светлой и прозрачной.

После такой очистки, возможно, понадобится еще улучшить вкус и консистенцию жидкости, процедив ее через мелкое сито и добавив пюре из овощей. Все эти хлопоты с лихвой окупятся совершенным вкусом полученного блюда.

При приготовлении простой тушеной птицы куриные бедрышки приправляют красным вином и слегка поджаренной морковью и луком. Вино вытянет соки из курицы и овощей и даст свой своеобразный букет.

Приготовление классической тушеной курицы

Цыпленок, тушеный в вине — это классическое блюдо или, точнее, множество классических блюд, потому что на эту тему имеется масса вариаций и рецептов, различных в зависимости от страны и фантазии создателя. Один из самых известных вариантов, *coq au vin* (*рецепт на стр. 110*) — блюдо из Бургундии. В этом блюде петух сочетается с терпким красным вином этой провинции. Приготовленное с любовью и вниманием, оно может служить не только превосходным примером провинциальной французской кухни, но и образцом техники тушения.

Если у бургундского повара имеется такая возможность, он приготовит петуха в вине из годовалого домашнего петуха. Такой петух вкуснее, чем молодые петушки, а его мясо, мускулистое и жилистое, дает желатин, который делает жидкость для тушения более густой и наваристой. Так как, по всей вероятности, вам придется готовить птицу, выкормленную в условиях массового производства, выберите крупный экземпляр сорта для жарки. И чтобы сделать подливу крепче, добавьте к вину бульон из телятины (см. врезку).

Как большая часть изысканных тушеных блюд, *coq au vin* представляет собой набор различных ингредиентов, которые вначале готовятся по отдельности, чтобы они могли выявить свой вкус. Различные рецепты предусматривают разный набор ингредиентов и порядок операций, но готовка *coq au vin* обычно начинается с того, что поджаривают некопченый бекон или куски жирной свинины, жарят ароматные овощи в сале, а затем подрумянивают в этой же сковороде кусочки птицы. И только после этого добавляют жидкости для тушения.

Пока петух томится на плите или в духовке, можно приготовить овощи для гарнира — в данном случае мелкий белый лук и грибы. Для того, чтобы они не утратили своего вида, структуры и вкуса, их кладут в посуду для тушения в последние минуты.

Когда петух готов, жидкость очищают от жира и процеживают, чтобы получилась наваристая, но чистая и хорошо усваиваемая подлива.

1 **Готовка ароматного гарнира**. Поджарьте кусочки не копченого слоистого бекона или жирной свинины в небольшом количестве растительного масла (сильно соленый бекон нужно вначале ошпарить кипятком, чтобы удалить излишек соли, а затем обсушить). Когда кусочки бекона станут золотисто-коричневыми, выньте их и отставьте в сторону подсыхать: они будут частью гарнира для готового блюда. В ту же сковороду положите нарезанный лук и морковь (*фото вверху справа*). Жарьте лук и морковь примерно 20 минут, часто помешивая, чтобы они не подгорели. Выньте их из сковороды и поставьте в стороне.

Многочисленные достоинства бульона из телятины

Хороший бульон служит основой буквально для тысячи блюд — начиная от изысканных соусов, до наваристых похлебок. Все эти блюда хороши, только если хороша их основа, и ничем невозможно заменить бульон из свежих натуральных составляющих, то лучшим вариантом универсального бульона, пригодного для всех блюд из птицы, является бульон из телятины — наваристый, лишенный острого вкуса.

Чтобы приготовить бульон из телятины (*рецепт на стр. 166*), нужна телячья ножка — для студености, какие-нибудь обрезки мяса, ребра или кость голени с мясом на ней — для вкуса. Все это, вместе с ароматными овощами — морковью, луком и травами, томится на медленном огне. Затем жидкость отцеживается и снимается накипь. Для того, чтобы кости выварились и образовалось желе, требуется полных четыре часа, но мясной навар получается уже через два часа. Если вовремя снять кастрюлю, то аромат жаркого сохранится. Остуженные и поданные с солью грубого помола, солеными огурцами и салатом, кусочки телятины могут сами по себе служить хорошей закуской.

Бульон из телятины приготовить совсем не трудно, но этот процесс занимает много времени. Поэтому лучше приготовить сразу большое количество — на неделю или две. Такой бульон, сели его налить в стерилизованную, плотно закрывающуюся посуду и поставить в холодильник, а затем кипятить в течение нескольких минут каждые три-четыре дня, чтобы предотвратить рост бактерий, может стоять по крайней мере две недели. Еще лучше бульон заморозить. Его следует разлить в емкости по 0,5 л и положить в морозильник. Все его питательные свойства сохраняются.

2 **Обжаривание курицы**. Посолите кусочки курицы. Добавьте жира или растительного масла в сковороду, если это нужно, и жарьте их на умеренном огне, чтобы они слегка подрумянились. Посыпьте кусочки мукой (*фото вверху справа*) и переворачивайте их, пока мука слегка не подрумянится. Добавка муки способствует сгущению жидкости для тушения. Снова положите в сковороду лук и морковь.

3 **Пламя от бренди в сковороде.** Бренди не является необходимым, но его можно добавить, даже если оно не упомянуто в рецепте. Спирт сгорает, и от бренди остается лишь ароматный привкус, который обогащает готовое блюдо. Полейте кур небольшим количеством бренди (слишком большое количество уничтожит другие вкусовые оттенки), осторожно подожгите его и помешивайте содержимое сковороды, пока пламя не погаснет.

1 **Удаление накипи**. Положите телячьи кости и мясо в большую кастрюлю и налейте холодной воды, чтобы она их покрыла. Медленно нагревайте, чтобы жидкость закипела примерно через час. Когда вода начнет кипеть, на поверхность будет всплывать пена, снимайте ее ложкой. Продолжайте снимать пену, пока она не перестанет образовываться. При добавлении холодной воды, на поверхность опять будет подниматься пена.

2 **Добавление овощей**. В слабо кипящую жидкость добавьте морковь, лук (в одну из луковиц воткните две или три сушеные гвоздики) и пучок ароматных трав. Если вы любите чеснок, положите целую неочищенную головку; очищенный чеснок разваривается в кашицу, и его невозможно извлечь из бульона.

3 **Процеживание бульона.** После того, как бульон кипел примерно 4 часа, его нужно тщательно процедить. Перелейте его через дуршлаг в миску или чистую кастрюлю.

4 **Очистка сковороды вином.** Налейте вино (можно воспользоваться тем же вином, которое вы намереваетесь подавать к столу, но подойдет любое хорошее красное вино) в сковороду и вскипятите его. Отскребите дно сковороды (*фото вверху справа*) деревянной ложкой от всех прикипевших остатков — они послужат важным элементом в образовании вкусовой гаммы блюда. Следующий этап приготовления — медленное тушение. Тушить можно в той же сковороде или же в глиняном горшочке, или в металлической кастрюле. (Глиняную посуду можно поставить на плиту, подложив огнеупорную подставку для защиты от прямого огня.)

5 **Добавление бульона и кипячение.** Долейте горячего бульона, чтобы он покрыл кусочки курицы. Положите пучок ароматных трав (*стр. 15*). Каким бы образом вы ни тушили — в духовке или на плите — регулируйте огонь так, чтобы жидкость едва кипела. Если птица старая — тушите ее примерно 1,5 часа, если же это молодая курица, она будет готова через 45 минут.

6 **Готовка гарнира.** Пока курица тушится, почистите маленькие луковицы. Положите их в растопленное сливочное масло, накройте сковороду крышкой, поставьте на малый огонь и тушите 20 — 30 минут. Почаще помешивайте или потряхивайте сковороду, чтобы лук поджаривался равномерно. Вымойте и обсушите грибы, обрежьте у них ножки. Когда лук будет готов, выньте его и отложите в сторону. В ту же сковороду положите грибы в масло и несколько минут жарьте на сильном огне, чтобы влага, которую они будут выделять, быстро испарилась (*фото вверху справа*).

7 **Процеживание жидкости для тушения.** Когда кусочки курицы станут мягкими, переложите их на теплое блюдо. Перелейте жидкость для тушения через сито в соусницу. Выбросите остатки пучка ароматных трав и переложите морковь и кусочки курицы в кастрюлю для тушения. Лук, в отличие от моркови, сильно разваривается, но не выбрасывайте его, а, продавив через сито пестиком (*фото вверху справа*) или деревянной ложкой, используйте для обогащения соуса. Снимите жир с поверхности соуса — вначале ложкой, а затем бумажной салфеткой.

8 **Очистка соуса**. Доведите соус до кипения, а затем уменьшите огонь и поставьте сковороду так, чтобы она только одной половиной стояла на огне. Жидкость будет кипеть с одной стороны, а с другой стороны на поверхность будет всплывать накипь. Когда образуется достаточно толстый слой накипи, снимайте его ложкой. Делайте это до тех пор, пока в образующейся пене не останется следов жира, а консистенция соуса не станет такой, что он будет обволакивать ложку.

9 **Компоновка блюда.** Положите гарнир — лук, грибы и бекон к курице и моркови и полейте сверху соусом. Тушите блюдо 15 — 20 минут.

10 **Окончание готовки.** Слегка обжарьте хлебные кубики-крутоны в масле, пока они не станут золотисто-коричневыми. Используйте для этого слегка черствый хлеб со срезанной коркой и кладите много масла. Посыпьте крутоны нарубленной петрушкой или же *persillade* — смесью нарубленной петрушки с натертым сырым чесноком (*фото вверху*). На минуту поставьте петрушку или *persillade* с крутонами на огонь, а затем посыпьте этим гарниром готовое блюдо (*фото справа*).

Как сделать фрикассе из тушеной птицы

Если яичные желтки, можно со свежими сливками, смешать с теплой жидкостью для тушения, то получится загуститель, благодаря которому жидкость и превращается в однородную наваристую подливу. Если продолжать тушение цыпленка в этой обогащенной подливке, то получается классическое куриное фрикассе (*рецепт на стр. 120*).

До того момента, когда добавляется смесь яичного желтка со сливками, процесс готовки почти полностью идентичен изложенному выше способу приготовления *coq au vin*. Но чтобы не приглушить изысканный вкус подливы, лучше исключить из тушения бекон и заменить красное вино белым.

Секрет успеха в том, чтобы не дать взбитым яичным желткам полностью свариться. На большом огне протеины в желтке сварятся и подлива расслоится. После того как сливки смешали с яйцами, в эту смесь добавляют немного жидкости от тушения, прежде чем вылить в кастрюлю. Это уменьшит опасность свертывания. После этого нельзя перегревать подливу. Ее можно только слегка подогревать. Чтобы подлива оставалась густой и нежной, не давайте ей даже приближаться к кипению.

1 **Первоначальная смесь.** Сбейте вилкой в миске яичные желтки со сливками. Сбивайте, пока не образуется совершенно однообразная смесь.

2 **Разведение смеси**. Налейте теплую жидкость из-под тушеной курицы в сбитую смесь яиц и сливок, все время помешивая.

3 **Загущение соуса**. Поставьте сковороду с курицей на самый малый огонь. Добавьте смесь яйца со сливками в оставшуюся в сковороде после тушения жидкость. Размешивайте, переворачивая кусочки курицы, чтобы соус полностью разошелся повсюду. Чтобы избежать перегрева, можете снять сковороду с огня или даже поставить ее донышко в холодную воду. Размешивайте, пока соус не загустеет и не станет обволакивать ложку.

Спиртные напитки в кулинарии

Вино это не только прекрасное дополнение к хорошей пище, но и ценный ингредиент множества блюд. Его применение в составе маринада (*стр. 12*) не только придает вкус молодой курице, но и придает нежность старой птице. Красное или белое вино может само по себе, или в составе других жидкостей использоваться для тушения птицы. А если добавить немного вина в сковороду после жарки, оно растворяет образовавшиеся сгустки и может служить для быстрого приготовления подливы.

Но вино в кулинарии должно рассматриваться как сырье, и, как и прочие виды сырья, его нужно подвергать кулинарной обработке. Алкоголь, вполне приемлемый для питья, в пище очень резок и агрессивен. Кроме того, в вине содержатся кислоты, танин и другие сложные органические соединения, которые, не будучи обработаны, придают подливе резкий и неприятный винный привкус. Спирт сам по себе испаряется при температуре 80°C, значительно более низкой, чем вода, так что он испарится из подливы едва только она начнет кипеть. Но в тех кулинарных процедурах, которые длятся менее 45 минут, вино нужно сильно кипятить, чтобы удалить спирт и запах его составляющих. После такого кипячения остается только винная эссенция, которая придает мягкость и глубину вкуса готовому блюду.

Мудрое правило велит пользоваться только таким вином, которое хорошо для питья, так как специального вина для готовки не существует. Но и самое хорошее вино теряет при перегревании значительно больше своих особых качеств, чем передает пище. Так что пользоваться при готовке отборными винами — это напрасная трата. Можно использовать для готовки остатки вина, которое вы пили за столом и которое простояло несколько дней. Позаботьтесь о том, чтобы вино было в узкогорлых, плотно закупоренных бутылках и чтобы оно меньше соприкасалось с воздухом. Можно смешать несколько сортов вина одного цвета. Вино, скисшее от соприкосновения с воздухом, следует сохранить для приготовления уксуса.

Выбор вина — красного или белого — зависит прежде всего от личного вкуса. Красное вино придает подливе свой аромат и более густой цвет. Белое вино обычно кислое и обладает более тонким вкусом. Птицу чаще готовят с белым вином, но бывает много исключений, из которых самое известное — *coq au vin* — способ приготовления описан на стр. 54 — 57. Крепленые вина — такие, как херес, портвейн и мадера — из-за своего сильного вкуса употребляются при приготовлении птицы сравнительно редко. Например, чтобы уплотнить желе для смазывания холодной птицы (*стр. 86*) или добавляются, когда цыпленок уже готов, как в рецепте на стр. 114, в качестве основы для подливы. Но утка в большей степени, чем другие птицы, прекрасно дополняется сладким и крепким портвейном, использующимся в качестве маринада и как жидкость для тушения в таком блюде, как утка с инжиром (*стр. 156*).

Добавьте мадеры в сковородку с куриными грудками и грибами для придания соусу приятного вкуса. Быстро вскипятите соус для удаления из него алкоголя.

Крепкие спиртные напитки — виски, ром, джин, бренди и ликеры обладают еще более концентрированным вкусом. С птицей можно употреблять многие из них, но чаще всего используется бренди. Поскольку бренди и все прочие крепкие спиртные напитки обладают высоким содержанием алкоголя, в большинстве рецептов не используется больше, чем полстакана. Бренди, применяющееся в кулинарии, как и вино, должно быть хорошего качества. Но опять таки, хорошее — не значит самое лучшее. Очень выдержанный и дорогой коньяк или арманьяк лучше сберечь, чтобы выпить после обеда, а не использовать в готовке. Бренди обычно добавляют в начале готовки, быстро разогревают и поджигают, чтобы удалить спирт. Вообще-то поджигать его не обязательно, потому что спирт и так испарится, но многие повара считают, что при горении вкусом бренди пропитывается вся птица. Для того, чтобы бренди вспыхнуло, достаточно слегка наклонить сковороду к горелке или поднести спичку к кипящей жидкости. Спирт горит сравнительно холодным пламенем, но все же не надо наклоняться близко над огнем.

Пиво и сидр также могут быть весьма полезны для изобретательного повара. Как и вино, они представляют собой продукты сложного брожения и обладают богатым вкусом и ароматом хмеля, ячменя и яблок. Для приготовления птицы чаще применяется светлое пиво, хотя в некоторых случаях требуется темный эль (*рецепт на стр. 116*). Сухой сидр (лучше всего выдохнувшийся, негазированный) очень хорош в качестве жидкости для тушения птицы. Так как он имеет тонкий вкус, то особенно хорошо подходит для кур. В некоторых рецептах хороший сидр даже предлагается взамен белого вина (*стр. 115*) — это дает иной, но не худший эффект.

Медленное тушение гуся и индейки

Старый домашний способ, при котором мясо приобретает нежный и приятный вкус — это тушение в горшочке. Мясо с овощами несколько часов томится в жидкости в сосуде с крышкой. Особенно для этого способа подходят утка, курица для варки, индейка (*рецепт на стр. 145*) и гусь, так как их мясо способно выдержать такую длительную медленную варку, не теряя при этом своего вкуса.

На этих страницах описано приготовление гуся в горшочке.

Любая птица в горшочке становится вкуснее, если добавить к ней свежих свиных шкурок. Эти обрезки свинины служат обильным источником желатина и благодаря длительному тушению передают подливе свой исключительный вкус и аромат. Для навара положите в горшок также пару телячьих ножек (*пункт 2, фото внизу*).

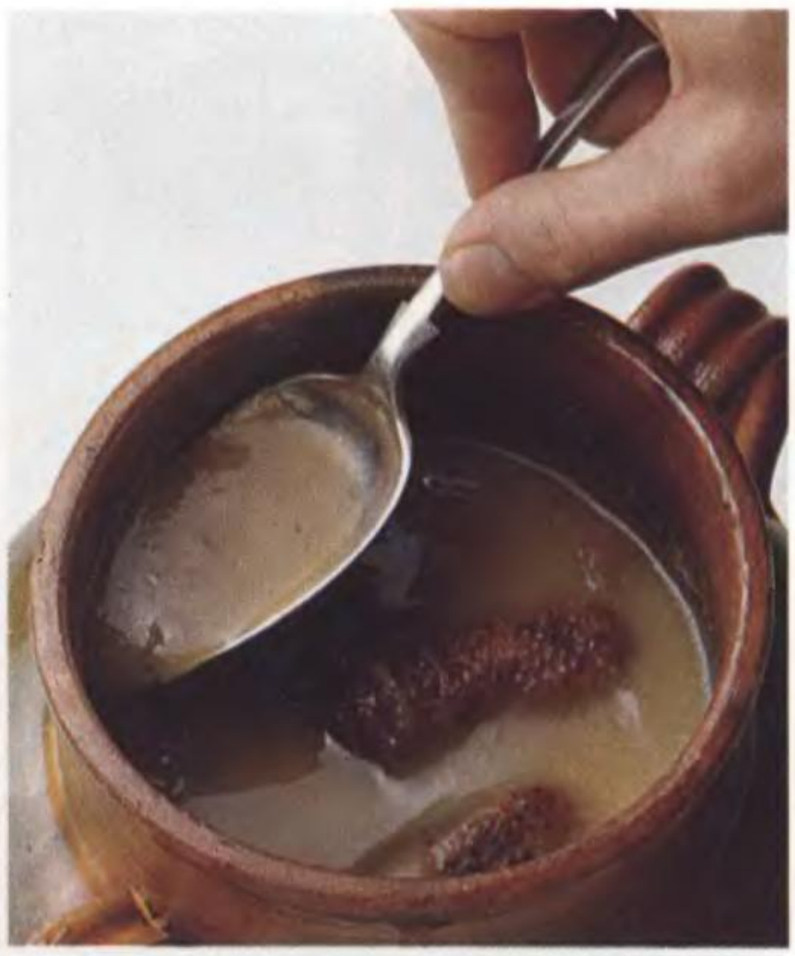
Горшочек заполняют слоями — куски птицы, свиная шкурка, телячьи ножки и смесь нарезанных овощей. Сок овощей составляет большую часть жидкости для тушения. По традиции это блюдо готовят в глубоком выпуклом горшочке, изображенном здесь на рисунке. У этого глиняного сосуда узкое горло, что уменьшает испарения, а жир всплывает вверх и его легко собрать. Но для такого тушения пригодна любая кастрюля — лишь бы она была достаточно глубока, чтобы в нее вместилось несколько слоев.

1 **Подготовка птицы**. Разрежьте гуся или другую птицу как показано на стр. 16. Если это гусь или индейка, разрежьте грудку на 6 частей. Чтобы вытопить лишний жир из гуся или утки, пожарьте кусочки птицы на гриле 20 минут, положив их кожей вверх.

2 **Подготовка телячьих ножек и шкурки**. Разрежьте телячьи ножки вдоль, чтобы из них легче вываривался желатин. Нарежьте свиную шкурку на маленькие кусочки. Чтобы очистить ножки и шкурку, положите их в кастрюлю с холодной водой и вскипятите. Через пять минут выньте их из кастрюли и тщательно промойте в холодной воде.

3 **Наполнение горшочка**. Мелко нарежьте овощи. Сюда обязательно должны войти лук, лук-шалот и морковь. Можно положить также, как указано в нашем рецепте, помидоры и грибы. Положите на дно горшочка свиную шкурку и телячьи ножки, сверху куски гуся, затем овощи и снова свиную шкурку. Укладывайте их попеременно слоями, и каждый слой слегка солите. Когда горшочек наполнится наполовину, положите туда большой пучок ароматных трав, добавив к нему кусочек апельсиновой корки (*фото вверху*). Затем продолжайте наполнять горшочек и сверху положите слой овощей и свиную шкурку.

4 **Добавление вина**. Добавьте вина (красного или белого), чтобы оно покрывало содержимое горшочка. Закройте горшочек и поставьте его на плиту, подложив под него огнеупорную подставку. Или же поместите его в духовку. Тушите гуся на самом малом огне в течение 5 часов. Для индейки или старой курицы потребуется от 2 до 4 часов, в зависимости от возраста и размеров птицы.



5 **Удаление жира.** Если вы собираетесь подавать жаркое к столу в этот же день, жир нужно вычерпать ложкой, пока он еще жидкий. Если же блюдо оставляют на ночь, то оно остынет, и застывший жир легко удалить. Охлаждение и разогревание жаркого имеет преимущество — это улучшает вкус блюда.

6 **Идеальное жаркое**. Очень осторожно разогрейте жаркое, чтобы мясо птицы не развалилось, достаточно 1,5 часов. Если сок слишком жидкий, слейте его в небольшую посуду, прокипятите и снимите накипь. Подавайте к столу прямо в горшочке.

Плотно начиненная утка без костей

Целые поколения гурманов всегда очень ценили замечательный вкус утки, но проблема с ней заключается в том, чтобы тем или иным способом увеличить количество получаемых из нее порций. Утка — птица недешевая, в ее длинной тушке меньше мяса и больше костей, чем в других птицах: в разрезанной утке, даже крупной, значительно меньше мяса, чем в курице такого же веса.

Одно из возможных решений — вынуть из утки кости (*стр. 20*) и нафаршировать ее. Приготовленная для этого начинка сама становится важной составной частью готового блюда, и в этом случае птица, которой можно было накормить всего лишь двоих, может быть разделена на 6 порций. Утку с вынутыми костями можно нарезать ломтиками, аккуратно как буханку хлеба, и таким образом ее сервировка и нарезка на столе выглядят и изящно и красиво.

Важно суметь выбрать такую начинку, которая соответствует вкусу утки. Мясной фарш для этого слишком тяжел. Правильный выбор — овощная начинка. Например смесь листьев огородной свеклы, шпината или кабачков. Запах утки не будет подавлять простой, чистый аромат этих овощей. Сыр *рикотта* придаст начинке нежную консистенцию, а яйца свяжут ее, и тогда она будет нарезаться аккуратно, без крошек.

Когда из утки удалены кости и в нее заложена начинка, ее можно тушить, жарить или, как это показано здесь, готовить, сочетая оба эти способа. Сначала какое-то время жарить птицу, а затем тушить ее в бульоне. У слегка поджаренной птицы стечет жир, а кожа станет золотистой. Последующее тушение даст вам возможность использовать извлеченные кости. Кости варят несколько часов в бульоне из телятины (*стр. 54*) или в воде с ароматными овощами. При этом кости выделяют сок и желатин, которые можно использовать для тушения и которые служат отличной подливой. Но бульон нужно приготовить заранее, чтобы у вас осталось достаточно времени на готовку птицы.

Это сложное блюдо, требующее большого внимания и аккуратности, но сами по себе используемые операции — удаление костей, начинка, формовка птицы — совсем не трудны. Новшество здесь только в самом чередовании операций, и тут возможно бесчисленное множество вариантов, что в сущности и служит для кулинара неисчерпаемым источником удовольствия.

Как поливать птицу в тесной посуде

Для поливки птицы, в особенности в небольшой сковороде, удобно пользоваться пипеткой с резиновой грушей и тонким носиком. Не пользуйтесь пипеткой, если в жидкости имеются твердые включения, иначе она может засориться.

1 **Фаршировка утки.** Фаршируйте утку без костей начинкой, пока она не приобретет свой натуральный вид и ее размер не составит 2/3 от первоначального. В процессе тушения тушка птицы немного съежится, а начинка, наоборот, разбухнет, так что если она будет фарширована слишком плотно, кожа может порваться.

2 **Скрепление утки.** Чтобы утка сохранила в процессе тушения свой вид, зашейте тушку таким образом, как это показано на примере индейки на стр. 40. Надежно закрепите шейный лоскут кожи, чтобы начинка не вывалилась.

3 **Подготовка к жарке.** Проткните кожу тушки во многих местах, чтобы дать выход жиру. Положите утку на бок на сковороду и жарьте в горячей духовке примерно 45 минут, переворачивая с боку на бок каждые 15 минут, и в конце поверните грудкой вверх. Почаще поливайте тушку горячим жиром со сковороды, чтобы из птицы вытопилось побольше жира.

4 **Тушение в бульоне.** Выньте тушку из сковороды и слейте лишний жир. Очистите сковороду вином. Положите птицу в небольшую посуду, налейте горячего бульона до уровня 7,5 см. Добавьте туда сок от жарки, закройте кастрюлю крышкой и поставьте в горячую духовку. Тушите 20 минут, часто поливая. Затем откройте крышку и продолжайте поливать еще 30 минут (*фото слева*). Когда бульон выпарится, жидкость для поливки будет придавать блеск коже птицы.

5 **Нарезка утки**. Выключите духовку. Вылейте жидкость из-под тушеной птицы в маленькую соусницу, а утку поставьте обратно в теплую духовку. Приготовьте соус, прокипятив жидкость и очистив ее (*стр. 57*). Переложите птицу на блюдо или на доску для резки и выньте бечевку, которой она была увязана. Когда вы будете резать птицу за столом, изумятся, наблюдая, с какой легкостью вы нарезаете мягкое мясо утки с вынутыми костями.

5

ВАРКА

ПРОСТАЯ И ДЕЛИКАТЕСНАЯ

Умение контролировать варку

Бульон: наваристая добавка к трапезе

Приготовление разнообразных подлив из куриного бульона

Как завернуть курицу перед тем, как положить в кастрюлю

В начале XVII века, когда курица была такой редкостью, что ее присутствие на столе служило свидетельством благосостояния, великий французский король Генрих IV провозгласил: «Я хочу, чтобы в моем королевстве у каждого крестьянина по воскресеньям была курица на обед». Король имел в виду вареную курицу (*poule au pot*) со свежими овощами. Это блюдо, вполне заслуженно пользуется популярностью и в наше время. В нем сочетается все достоинства способа варки: простота, сохранение вкуса и экономичность.

Варка отличается от тушения температурой, при которой готовится блюдо. При тушении птица томится в сравнительно малом количестве жидкости. При варке требуется больше жидкости: просто воды или бульона. Жидкость при варке обычно не выпаривают, как при тушении. Часть ее можно отлить, загустить мукой и приготовить простую подливу, а остальную — подать как вкусное первое блюдо. А кроме того, если какое-то количество бульона останется, то его можно использовать для приготовления других блюд в течение недели.

В большинстве случаев вареных кур готовят либо фаршированными, либо просто целиком с овощами. Например, с морковью, луком, репой. Если овощи нарезать, то куски должны быть достаточно крупными, чтобы при длительной варке не потеряли формы. Тем же способом можно готовить каплуна и утку, а если у вас достаточно большая кастрюля — индейку или гуся (*рецепт на стр. 162*). Вы можете также варьировать набор овощей, в зависимости от собственного вкуса или от того, что имеется в магазинах или в вашем саду.

Какое бы блюдо из птицы и овощей вы не избрали и в какой бы жидкости ни варилась птица, суть успешного приготовления заключается в регулировании температуры жидкости в течение всего времени варки. Птицу следует положить в кастрюлю с холодной или теплой водой и постепенно довести ее до кипения. Если птицу прямо опустить в кипящую воду, ее кожица может потрескаться. В течение варки температуру жидкости нужно поддерживать на уровне чуть ниже точки кипения, чтобы птица не стала сухой, а мясо ее волокнистым. Знаменитый французский шеф-повар Эскоффье придавал этому такое большое значение, что это побудило его написать: «Как это ни парадоксально звучит, но лучшее определение варки — это кипячение при отсутствии кипения».

Упитанную курицу с блестящей кожицей вынимают из бульона. Различные овощи, виднеющиеся на поверхности бульона, предали ему свое богатство вкуса, а сами, полные разнообразных ароматов, могут служить прекрасным гарниром для готовой птицы.

Обед из одного блюда

Курица, сваренная с овощами, это уже само по себе — полный обед. Курица и овощи представляют собой основное блюдо, а жидкость, в которой они сварены, в результате длительной варки превращается в аппетитный прозрачный бульон. Его можно подать на первое просто с ломтиком хлеба или, если вы любите, обильно посыпать его натертым сыром — пармезан.

Когда-то таким способом готовили для крестьянского обеда жестких старых кур, но можно сварить и большую курицу для жарки (*рецепт на стр. 126*). Такая курица должна варится около часа — вдвое меньше, чем старая курица. И хотя богатое желатином мясо старой птицы дает более наваристый бульон, она не идет в сравнение с сочной и нежной молодой курицей для жарки. Любая птица выигрывает, если ее начинить перед варкой. Начинка придает птице вкус и сама по себе является приятным дополнением к ней. Большая часть начинок, рекомендуемых для жареной птицы, годится и для вареной (*рецепты на стр. 126 и 164*), но необходимо помнить, что брюшко птицы должно быть зашито, чтобы жидкость не заливалась внутрь и начинка не вывалилась из нее. Если хотите, чтобы обед был еще более экономным, приготовьте начинки больше, чем вам требуется, заверните избыток в обваренные капустные листья и потушите около 30 минут в небольшом количестве жидкости от вареной курицы. Затем можете подать капустные листья с начинкой к курице.

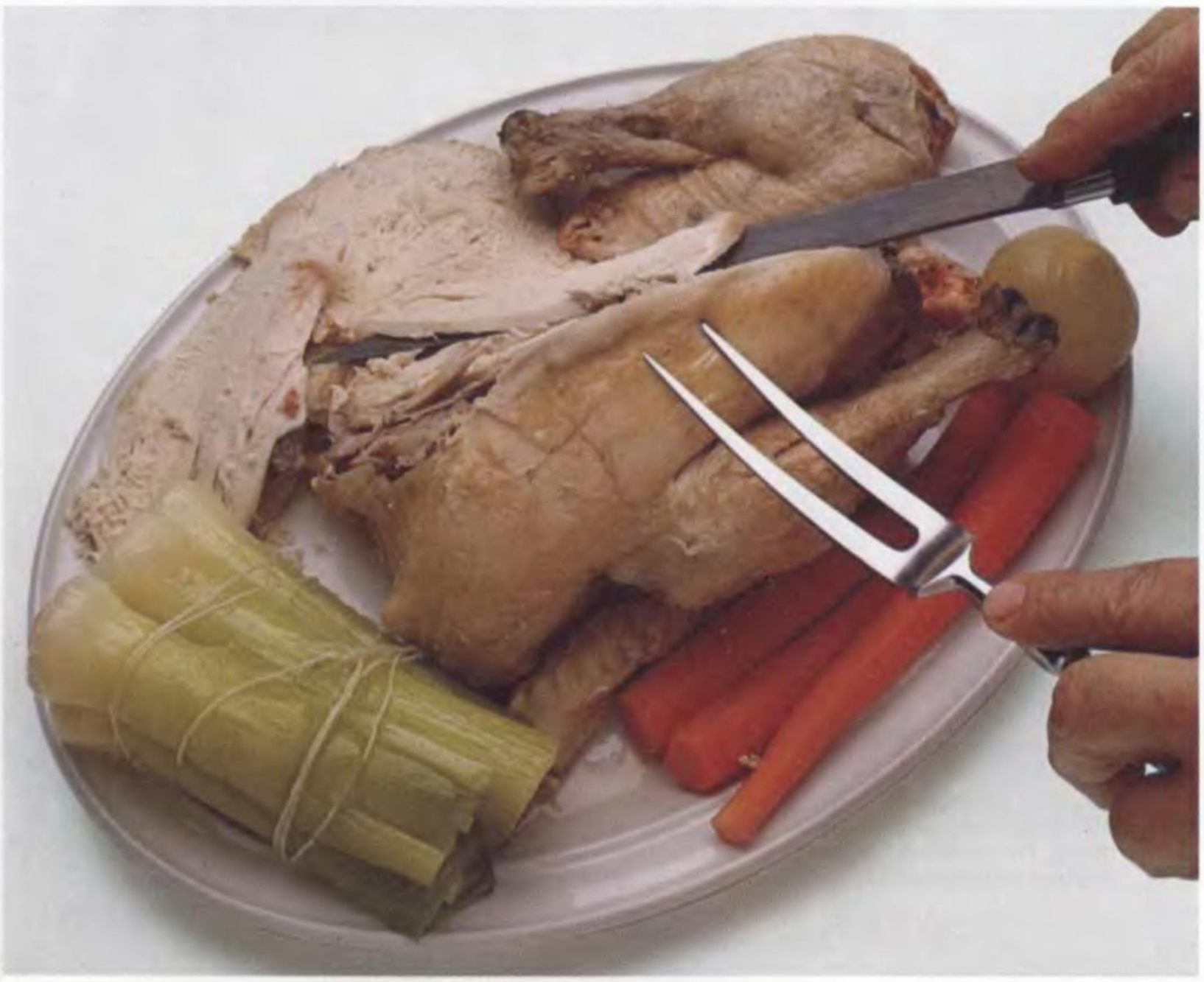
Когда тушка птицы увязана, положите ее в кастрюлю так, чтобы вода только прикрывала ее. Доведите до кипения и снимите накипь. Только после этого можно добавлять овощи и ароматные травы — в данном случае это лук-порей, морковь, лук, «ароматный букет», головка чеснока. Обычно овощи подают вместе с курицей, но если вы варите старую птицу, то за 2 или более часа готовки, необходимых для того, чтобы мясо птицы стало мягким, овощи разварятся и станут безвкусными, а их вкус перейдет в бульон. Для того, чтобы овощи гарнира сохранили свой вкус и консистенцию, замените вываривщиеся овощи свежими, за 30 минут до того, как курица будет готова.

1 **Погружение курицы в воду.** Начините, увяжите курицу, как это делается при жарке (*стр. 40*) и положите в кастрюлю, чтобы вода ее полностью покрывала. Добавьте соли и постепенно доведите до кипения, снимая накипь.

2 **Добавление овощей.** Когда накипь перестанет образовываться, уменьшите огонь, чтобы жидкость еле кипела. Положите овощи, «ароматный букет» и, если пожелаете, головку чеснока. Если будете класть лук-порей, как показано здесь, оборвите жесткие листья и свяжите стебли вместе, чтобы они не развалились.

3 **Варка курицы.** Отрегулируйте огонь так, чтобы лишь время от времени на поверхности жидкости появлялись пузырьки. Проверьте молодую курицу на готовность примерно через час. Для этого проткните шампуром самую толстую часть бедрышка: если потечет светлый сок, значит курица готова. У курицы постарше светлый сок может появиться тоже через час, но для того, чтобы она стала мягкой, потребуется по крайней мере еще 2 часа варки.

4 **Подача к столу бульона.** Когда птица готова, снимите с поверхности бульона жир. Положите в каждую суповую тарелку по ломтику хлеба, сверху положите на него кружочек вареной моркови и наливайте бульон. Посыпьте хлеб тертым сыром. Оставьте немного бульона в кастрюле с курицей и овощами, чтобы они оставались горячими и не высыхали. Закройте кастрюлю крышкой до тех пор, пока не придет время подавать курицу на стол.



5 **Подача к столу курицы.** Выньте курицу из кастрюли и вытащите упаковочные бечевки, как показано на стр. 42. Прежде чем нарезать птицу, положите ее на теплое сервировочное блюдо и разложите кругом овощи (*стр. 44*). Обычно курицу подают с солеными огурцами и солят солью грубого помола. Можно также добавить к этому блюду свежего хрена со сметаной.

Как сделать, чтобы тушка молодой птицы не развалилась

Молодая курица, сваренная в курином или телячьем бульоне, впитывает в себя вкус и запах бульона и становится столь же богата вкусовыми качествами, что и взрослая птица, предназначенная для варки. Но нежная молодая птица при этом быстро разваривается.

В этом случае жидкость, в которой варится птица, не используется в качестве супа, как это делается с бульоном из-под курицы для варки. Но ее замешивают мукой, добавляют сливочного масла и готовят бархатную (*velouté*) подливу. Чтобы подлива была густой и концентрированной, нужно при варке курицы использовать как можно меньше бульона. Так как жидкость должна почти полностью покрывать тушку, надо пользоваться небольшой кастрюлей.

Перед тем, как положить курицу в кастрюлю, ее нужно обернуть тканью, чтобы во время варки мясо не отвалилось с костей. К тому же ткань впитывает жидкость и поддерживает влажность грудки. Обычно для этого пользуются марлей.

Приготовить основу для бархатной подливы (*рецепт на стр. 167*) очень просто: когда курица готова, в бульон добавляют смесь муки со сливочным маслом. Можно добавить также сливок, и тогда получается подлива *suprême*, а еще лучше — добавьте вместе со сливками яичный желток (*рецепт на стр. 128*). На стр. 69 показаны два других варианта приготовления бархатной подливы.

1 **Приготовление тушки курицы.** Заполните полость тушки начинкой, не набивая слишком плотно (*рецепты на стр. 164-165*). Зашейте отверстие и увяжите птицу (*стр. 40*). Чтобы кожа птицы оставалась белой, натрите всю тушку половинкой лимона или лимонным соком.

2 **Завертывание курицы.** Плотно заверните курицу в марлю и завяжите с обоих концов.

3 **Варка в бульоне.** Положите курицу в небольшую кастрюлю грудкой кверху. Налейте в кастрюлю холодного бульона, чтобы он почти полностью покрывал птицу. Постепенно доведите до слабого кипения, снимая образующуюся пену. Варите примерно час, пока курица не будет готова.

4 **Готовка бархатного соуса.** Слейте бóльшую часть бульона в миску, оставив немного в кастрюле, чтобы курица не остыла. Приготовьте смесь, размешав сливочное масло в муке и пожарив на малом огне. Добавьте бульон, взбивая смесь веничком, пока она не закипит. Поставьте сковороду так, чтобы она только наполовину стояла на огне, и варите по крайней мере минут 30, время от времени взбивая, чтобы устранить привкус муки в соусе.

5 **Очистка соуса и завершение его приготовления.** Во время кипения на поверхности той стороны сковороды, которая сдвинута с огня, образуется накипь из жира и сгустков. Снимайте ее до тех пор, пока в соусе не останется жира. Можно подавать соус в таком виде, а можно, добавив сливок, превратить его в соус *supręme* (*фото вверху*).

6 **Заливка соусом.** Выньте вареную курицу из кастрюли, развяжите и разрежьте ткань, в которую она была завернута, выньте бечевку. Курицу положите на теплое блюдо и слегка полейте соусом. Нарежьте птицу и подавайте на стол ломтики курятины с оставшимся соусом.

Вариации на базе простого соуса

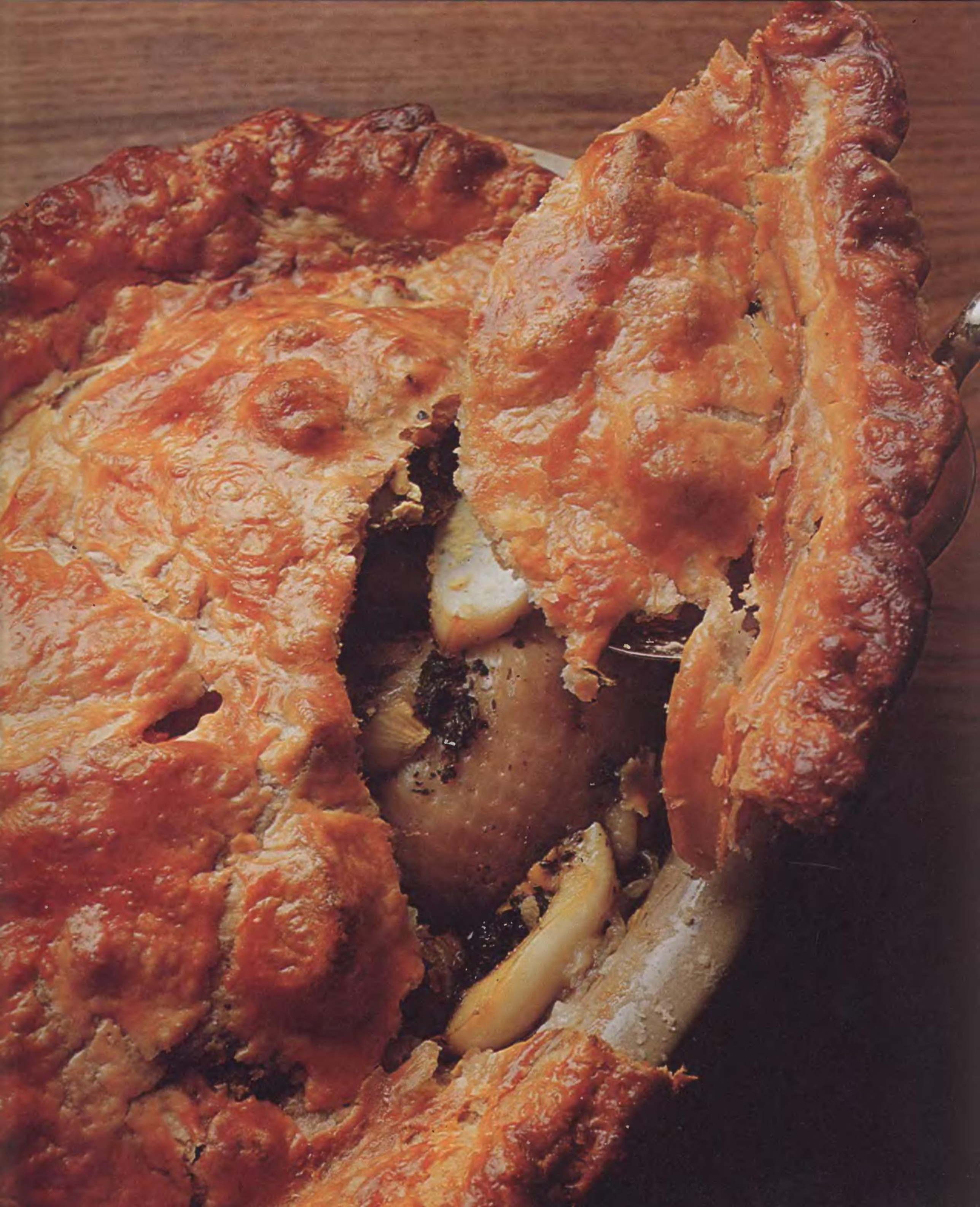
Бархатный соус служит основой для приготовления различных соусов, которые являются прекрасным сопровождением для вареной курицы.

К курице отлично подходит освежающий кислый вкус щавеля. Для приготовления щавелевого соуса (*фото справа*) возьмите листья щавеля и, если они недостаточно молоды и нежны, обдайте их кипятком. Потом на малом огне потушите их в сливочном масле, пока они не превратятся в пюре. Вбейте веничком пюре в соус и добавьте сливок. (Маленький совет: для приготовления щавеля нужно использовать посуду только из нержавеющей стали, луженой меди или эмалированную. Щавелевая кислота вступает в реакцию с алюминием и чугуном и может испортить вкус и цвет соуса.)

Другой вариант. Положите очищенные от кожицы и семян помидоры в маленькую кастрюлю и разомните их до консистенции пюре. Добавьте томатное пюре в соус, влейте немного сливок, и вы получите соус *aurore* (*фото крайнее справа*), названный так из-за мягкого розового оттенка.

Щавелевый соус

Соус *aurore*



6

РАЗНООБРАЗНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ПРИЕМЫ

Птица, запеченная в глине или в фольге
Обработка неглазированной глиняной посуды
Пироги и подливы
Тесто быстрого приготовления
Соус на основе простой подливы
Тесто для блинчиков с начинкой
Хлебные корзиночки с начинкой из потрохов
Хранение гуся и утки
Как вытапливать жир из птицы
Желе для обливки

В предыдущих главах этой книги, посвященных жарке, запеканию, тушению и варке, даются уроки основных навыков приготовления птицы. Описанные методы дадут вам представление о способах приготовления сотен блюд. Но, разумеется, это еще не все способы приготовления кур, индеек, уток и гусей. Хорошие блюда не всегда поддаются четкой классификации, и очень часто именно самые интересные способы приготовления труднее всего подразделить. В этом разделе книги рассматривается ряд других возможных вариантов приготовления птицы, и здесь же изложены некоторые вспомогательные навыки, необходимые хорошему кулинару.

Некоторые из изложенных здесь способов приготовления птицы представляют собой лишь вариации основных кулинарных методов. Так, например, на стр. 72 описан способ тушения птицы, при помощи которого можно получить сразу полный обед. Имеются и другие способы, обладающие своими характерными особенностями: например, птица целиком запекается в собственном соку в глиняном сосуде или завернутой в фольгу (*стр. 74*). В книге говорится не только о хранении сырой птицы.

На стр. 84 показан традиционный и очень эффективный способ хранения приготовленных гусей и уток без применения глубокой заморозки.

Некоторые из приведенных на следующих страницах приемов приготовления птицы основаны на уже имеющихся навыках. Так, например, если вы уже умеете готовить белый соус (*стр. 78*), то сможете приготовить и превосходное жаркое. Для этого кусочки птицы окунают в соус, а затем обжаривают в горячей духовке или на гриле. Если при этом посыпать их натертым сыром или панировочными сухарями, или и тем и другим вместе, то образуется аппетитная корочка.

Белый соус в сочетании с мясом птицы может также служить вкусной начинкой для блинов и пирожков (способы приготовления тонких блинов и вырезания из хлеба аккуратных корзинок показаны на стр. 80). Приготовление пирожков — это искусство, но научившись печь пирожки быстрого изготовления (*стр. 76*), вы сможете создавать множество вкусных пирогов с различными видами начинки из мяса птицы.

Во многих из предлагаемых в этом разделе рецептов можно использовать остатки от готовки, и здесь показано, что это отнюдь не просто замена блюд, приготовленных из свежих ингредиентов. Но вам совсем не обязательно дожидаться, пока появятся остатки. Подливы, блины, а также плов, приготовление которого вы найдете на стр. 82, сами по себе настолько вкусны, что для их приготовления имеет смысл специально приготовить курицу.

Когда ложкой взламывают золотистую корочку пирога с начинкой из курятины, обнаруживается его соблазнительное содержимое: кусочки куриного мяса, запеченного с четвертями артишоков и луком, увлажненные наваристым телячьим бульоном. Начинкой для пирога может служить любой вид птицы.

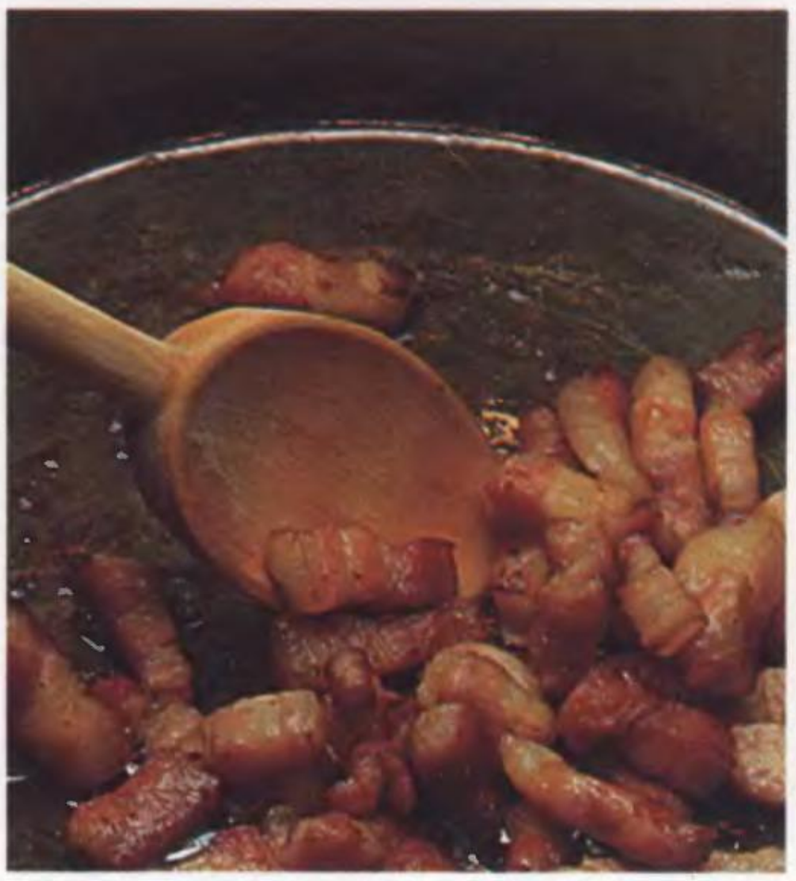
Птица — в кастрюле

Курица, если положить ее в закрытую кастрюлю с ароматными овощами и потушить на медленном огне, уже сама по себе представляет самостоятельное блюдо. Как сама курица, так и овощи, например лук с морковью, дают сок, так что для того, чтобы она не подгорала, нужно добавить совсем немного жидкости. А когда курица готова, эти же самые овощи служат ей хорошим гарниром.

Такое блюдо называют по-разному — курица в кастрюле, курица в котнице или же курица, жаренная в горшочке. Но этот последний термин неправилен, потому что при этом способе готовки отсутствует необходимый для настоящей жарки сухой жар. Готовить птицу таким способом можно как на плите, так и в духовке. Строго говоря, этот вид готовки представляет собой разновидность тушения, а поджаристый вид такой курицы в кастрюле объясняется тем, что вначале она подрумянилась в масле или в жире. Подрумяненное мясо птицы придает блюду красочный вид, а ее сок обогащает вкус подливы. В приводимом здесь простейшем варианте вкус блюда улучшается путем добавления кусочков бекона.

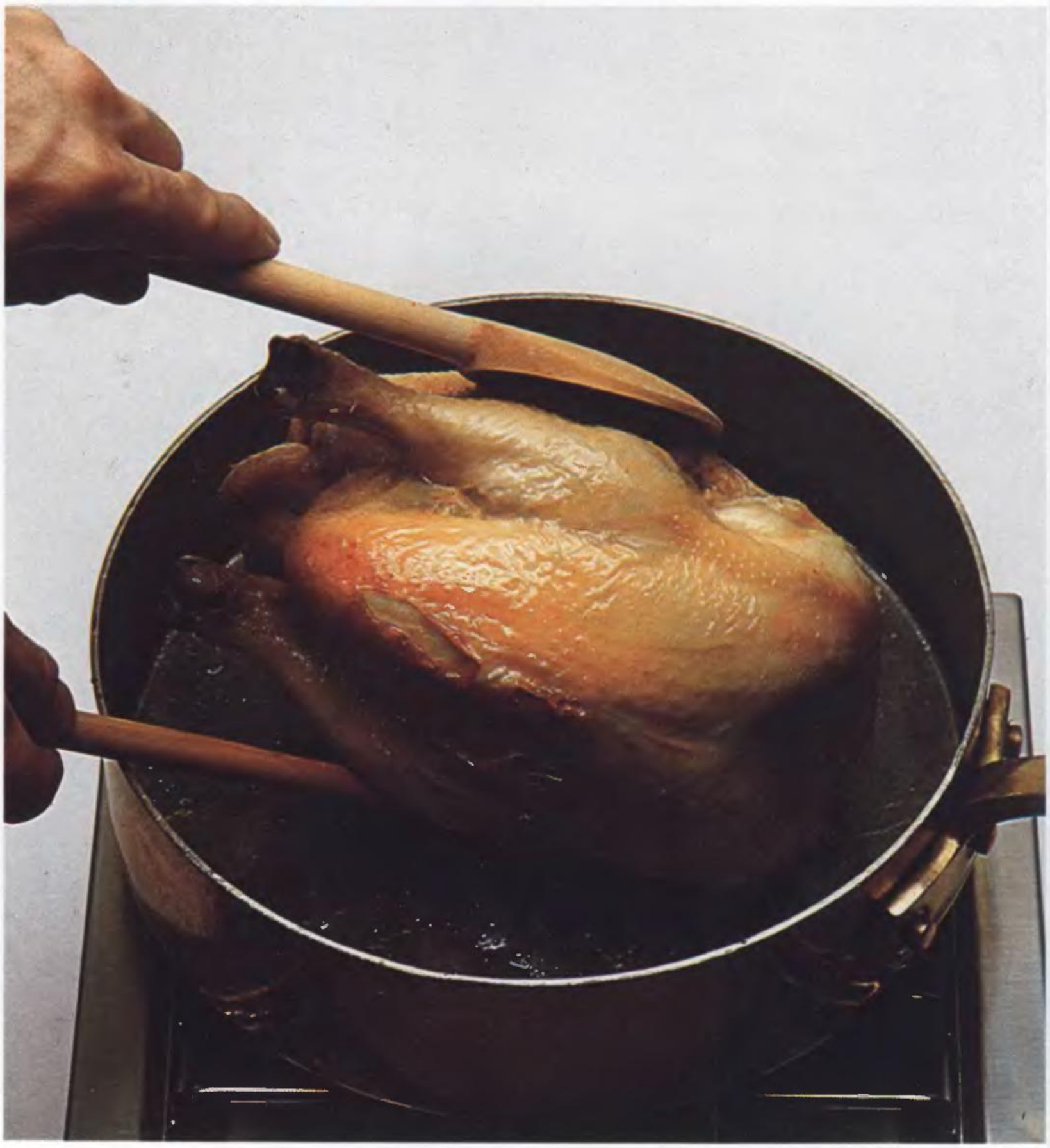
Когда блюдо готово, оставшуюся в кастрюле концентрированную жидкость можно использовать в качестве подливы, без дальнейшего выпаривания или заправки, хотя во многих рецептах предлагается дополнительная ее обработка. Этот способ готовки курицы в кастрюле можно разнообразить: добавлять различные овощи, фаршировать птицу, использовать в качестве увлажнителя вместо воды, как в нашем примере (*рецепты стр. 122 — 125*), вино или бульон.

Что же касается посуды, которую следует использовать, более всего подходит для этого глиняный горшочек. В нем хорошо и равномерно распределяется тепло, а к тому же такие горшочки обычно выглядят так привлекательно, что их можно поставить на обеденный стол. Если для такого горшочка есть жароустойчивая подставка, то его можно ставить прямо на конфорку. Но, независимо от того, из какого материала сделана посуда, выбирайте такую, чтобы курица и овощи разместились в ней компактно. Также подберите к ней плотно закрывающуюся крышку, чтобы скопившийся в посуде пар работал с максимальным эффектом.



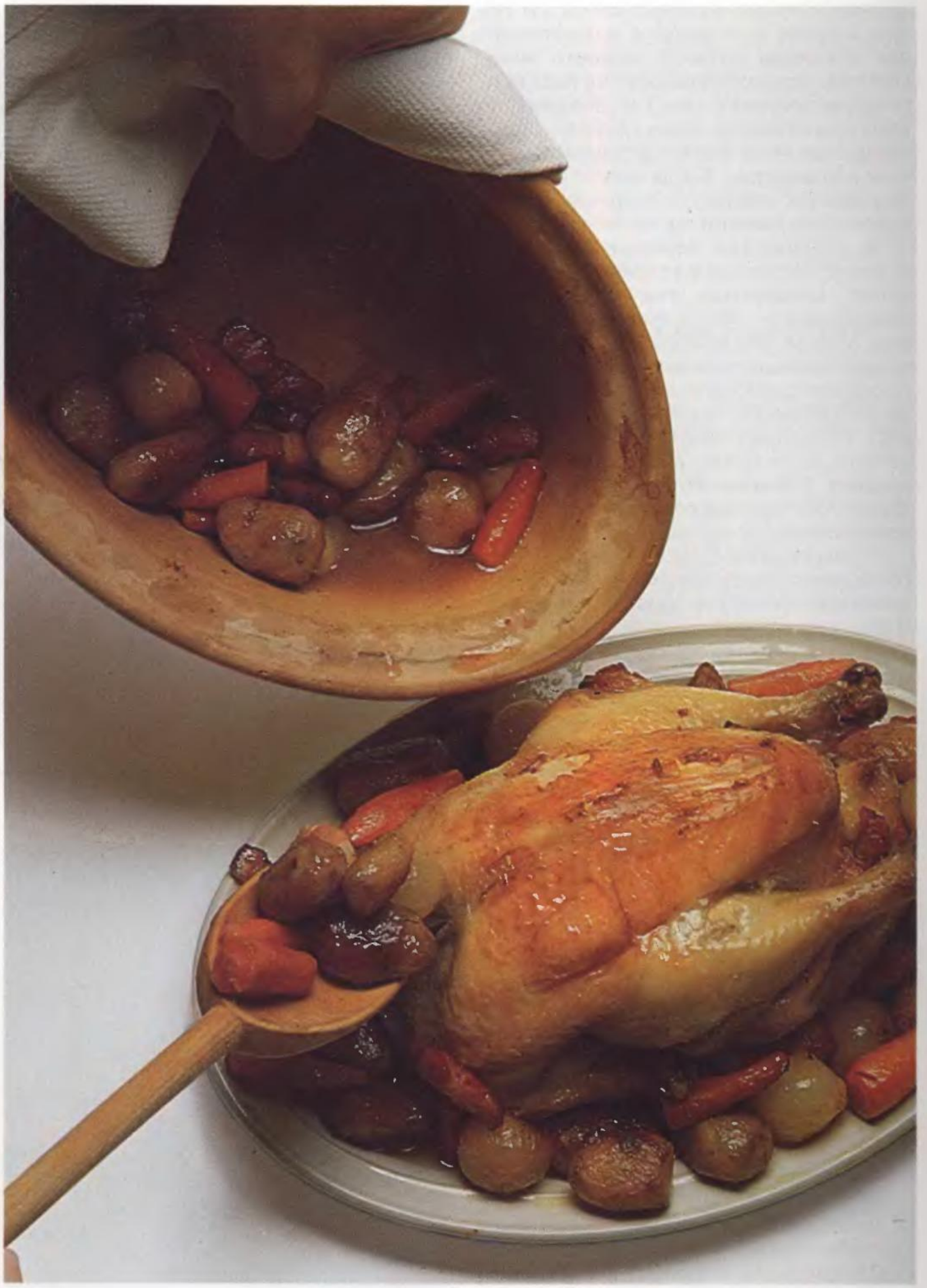
1 **Готовка бекона для пирога.** Нарежьте несколько ломтиков бекона. Если бекон очень соленый, опустите ломтики на 2 минуты в кипяток. Затем положите их в сковороду с небольшим количеством сливочного масла и, часто помешивая, пожарьте на среднем огне, пока они слегка не подрумянятся. Уберите бекон со сковороды, отставьте его, а жир пригодится для поджаривания птицы.

2 **Обжарка курицы.** Оботрите молодую курицу, посолите и поперчите. Положите внутрь курицы «ароматный букет» или же нафаршируйте, выбрав начинку из рецептов на стр. 164—165. Обжарьте птицу со всех сторон на малом огне (*фото внизу*).



3 **Удаление лишнего жира.** Переложите курицу в кастрюлю и поставьте ее, закрыв крышкой, в горячую духовку. Через 10 минут выньте ее из духовки и вылейте жир, скопившийся на дне.

4 **Добавление жидкости.** Обложите курицу ломтиками бекона и овощами — в нашем случае это молодой картофель, лук и морковь, предварительно слегка обжаренные в жире. Добавьте несколько столовых ложек жидкости — в данном случае воды (*фото вверху*).



5 **Завершение блюда.** Поставьте кастрюлю с закрытой крышкой на 1 час в духовку при умеренной температуре или на малый огонь на плите, подложив жаростойкую подставку. Изредка переворачивайте курицу. Когда время тушения будет истекать, проверьте степень готовности при помощи шампура способом, указанным на стр. 42, пункт 10. Курицу можно подавать к столу прямо из кастрюли, а можно переложить ее на блюдо, обложить овощами и полить подливой. Овощи подавайте перед тем, как нарезать птицу.

Птица в собственном соку

Запекание птицы в плотно закрытом сосуде издавна используется в кулинарии для получения сочного, нежного мяса. При этом нет необходимости ни поливать птицу, ни добавлять сок. Так, например, в некоторых странах птицу целиком обмазывают влажной глиной и закапывают в угли под костром. Когда она готова, затвердевшую глиняную скорлупу разламывают и вынимают из нее птицу.

В упрощенном варианте, который может применяться в условиях обычной кухни, пользуются так называемым «кирпичом» — сформованным по контуру птицы горшочком из неглазированной глины с крышкой (*фото справа*). Перед тем как класть в него птицу, его следует положить на некоторое время в воду. Пористые стенки горшочка впитают воду, и это предохранит птицу от высыхания. В течение готовки птица будет давать собственный сок, и это обеспечит дополнительную влажность.

Существуют и другие способы приготовления: птицу заворачивают в алюминиевую фольгу и тушат в духовке. Чтобы сок не вытекал, нужно очень аккуратно завернуть птицу (*фото внизу справа*), но не плотно, так как пар должен свободно циркулировать вокруг нее. В случае, когда применяется фольга, температура духовки должна быть более высокой, чем при обычной жарке, так как благодаря отражательной способности алюминиевой фольги, она служит надежным теплоизолятором.

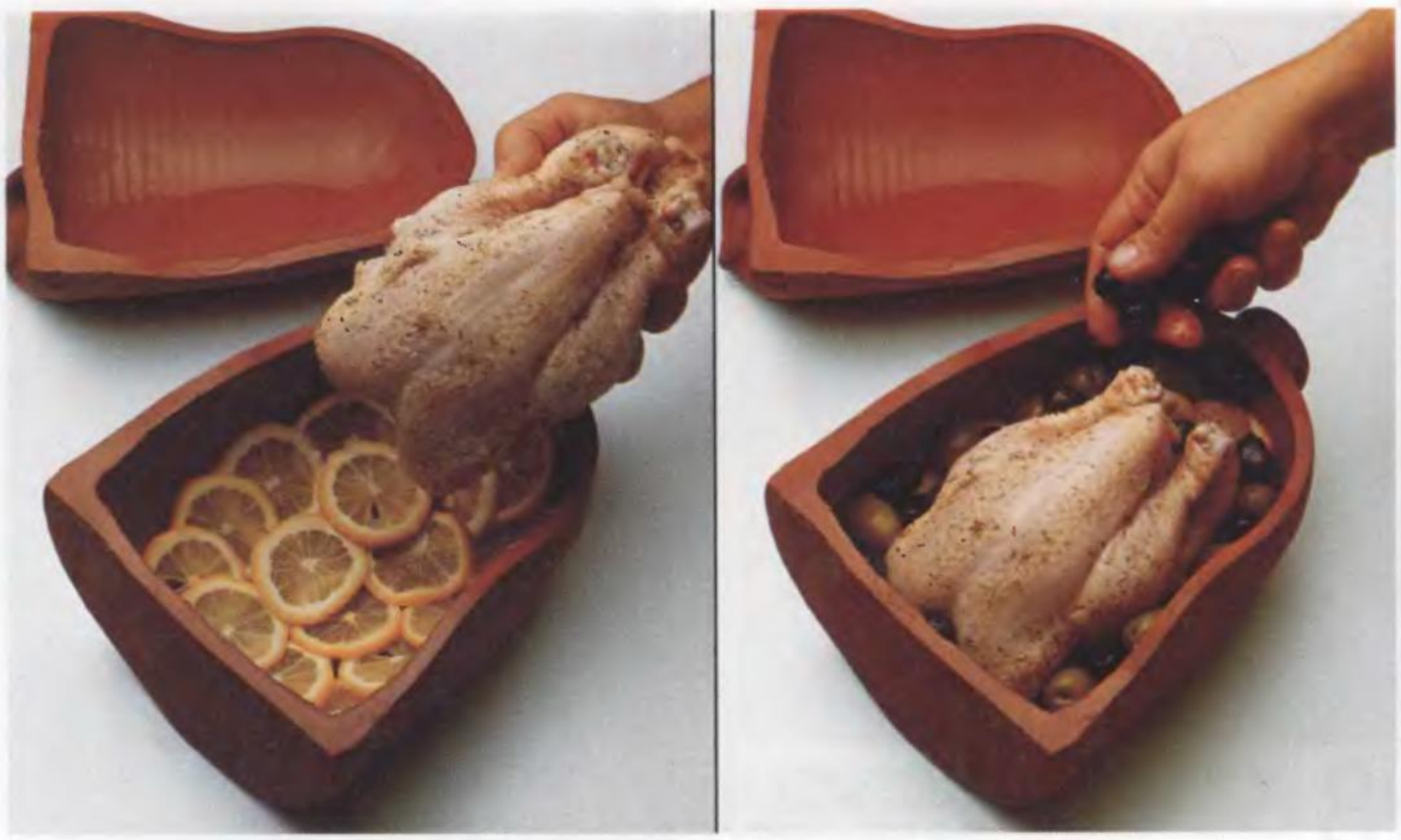
Обработка неглазированной глиняной посуды

Если вы готовите в новой неглазированной глиняной посуде, пища приобретает привкус земли, а сама посуда пропитывается запахом пищи. Повара, имеющие дело с глиняной посудой, обычно пользуются двумя простыми способами для решения этой проблемы.

Во-первых, глиняную посуду натирают изнутри и снаружи чесноком. Чесночный сок служит барьером для нежелательных запахов. Во-вторых, для того, чтобы избавиться от привкуса глины, сосуд наполняют водой, кладут листья сельдерея, луковую шелуху, порей и нарезанную морковь. Сосуд ставят на огнеупорную подставку и кипятят не менее двух часов.

Разумеется, обработанная таким образом посуда должна использоваться только для ароматных блюд.

Как запечь птицу в глиняном сосуде



1 **Подготовка птицы к готовке.** Погрузите глиняную посуду для запекания птицы в воду минут на 30. Пока он замокает, увяжите птицу (*стр. 40*). Птицу можно нафаршировать, или, как делается здесь, просто натереть лимоном, оливковым маслом, солью, перцем и чесноком. Посыпьте птицу внутри солью и перцем, и, если хотите, положите туда «ароматный букет», немного крупно нарезанного лука и чеснока. Тщательно вытрите глиняную посуду. Чтобы блюду придать дополнительный аромат, положите на дно посуды слой ломтиков лимона (*фото вверху слева*) и обложите птицу маслинами (*фото вверху справа*).

Как запечь птицу в алюминиевой фольге

1 **Подготовка птицы.** Положите сложенный вдвое лист алюминиевой фольги вдоль в сковороду или в жароупорное блюдо. Затем натрите курицу сливочным или растительным маслом, чтобы она не прилипала к фольге, и положите на фольгу. Добавьте немного воды или вина и, если пожелаете, обложите куриную грудку нарезанной и поджаренной морковью, луком и сельдереем.

2 **Упаковка птицы.** Натяните края длинной стороны листа алюминиевой фольги, и, обернув им птицу, соберите их сверху вместе. Загните кромку у каждого края, сложите их вместе и снова загните. Теперь жмите кромку, чтобы получился плотный шов.

2 **Запекание птицы**. Накройте посуду крышкой и поставьте в холодную духовку. Неглазированная глиняная посуда может дать трещину, если поставить сразу в горячую духовку. Установите температуру 230°С, и пусть курица запекается примерно 1—1,5 часа.

3 **Окончательная упаковка птицы**. Повторите все эти операции со всех сторон, так чтобы в результате получился сравнительно свободный, но плотно закрытый пакет. Чтобы компенсировать теплоотражательные свойства фольги, поддерживайте температуру в духовке на уровне на 15°С выше, чем та, что указана в таблице температурных режимов на стр. 43.

4 **Снятие фольги**. Чтобы снять фольгу, вначале сделайте длинный разрез вдоль свертка и выпустите пар. Затем разверните сверток, выньте готовую курицу и переложите ее на сервировочное блюдо. Полейте ее соком от жарки.

Сделать нежное тесто для пирожков

К птице очень хорошо идут пирожки с легкой хрустящей корочкой. Приготовление слоеных пирожков не требует особого умения, но для этого необходимы некоторые специальные приемы. Прежде всего, в муку кладут кусочки масла и тут же добавляют воды. Затем тесто несколько раз раскатывают и месят, пока масло не расходится равномерно по всему тонкому листу. В горячей духовке тесто начнет подниматься.

Тесто перед готовкой должно быть очень холодным, чтобы масло не таяло. Пользуйтесь замороженным маслом и делайте все побыстрее. Если возможно, лучше раскатывать тесто на мраморном столе. Если вы сделали слишком много пирожков, можете положить часть в морозилку, а когда понадобится — испечь их.

1 **Смешивание масла с мукой.** Положите приблизительно равные количества муки и несоленого сливочного масла, нарезанного кусочками, в охлажденную миску. Лучше нарезать масло в муке двумя столовыми ножами, чем смешивать их руками, рискуя растопить масло.

2 **Размешивание смеси с водой.** Когда кусочки масла хорошо обваляются в муке, но еще не уменьшатся в размерах, налейте в миску ледяной воды, ровно столько, чтобы образовалась смесь из муки и масла. Размешайте образовавшуюся массу, стараясь не разминать кусочки масла.

3 **Готовка теста.** Разомните тесто кончиками пальцев и слепите его в плотный колобок. Заверните этот колобок в промасленную или вощеную бумагу, или в полиэтиленовую пленку, чтобы он оставался влажным, и положите в холодильник на 2 — 3 часа, или в морозилку на 20 минут.

4 **Разминание теста**. Положите твердое охлажденное тесто на холодную, обильно посыпанную мукой поверхность. Слегка приплюсните его руками, а затем скалкой, чтобы оно стало эластичным. Переверните его, чтобы оно покрылось мукой с обеих сторон.

5 **Раскатывание теста**. Мягко и равномерно нажимая на скалку, раскатайте тесто в длинную полосу. Часто переворачивайте, чтобы оно обваливалась мукой с обеих сторон, и всегда раскатывайте только в одну сторону.

6 **Первый слой теста.** Заверните оба конца полосы к середине листа. Концы должны встретиться в середине или наложиться друг на друга на 3 — 5 см.

7 **Второй слой теста.** Еще раз сложите лист вдвое, чтобы края совместились. Теперь у вас получился прямоугольник из четырех слоев теста.

8 **Раскатывание и получение многослойного теста.** Охладите тесто, подержав его 30 минут в холодильнике, а затем трижды или четырежды повторите операции 5 — 7, каждый раз охлаждая тесто.

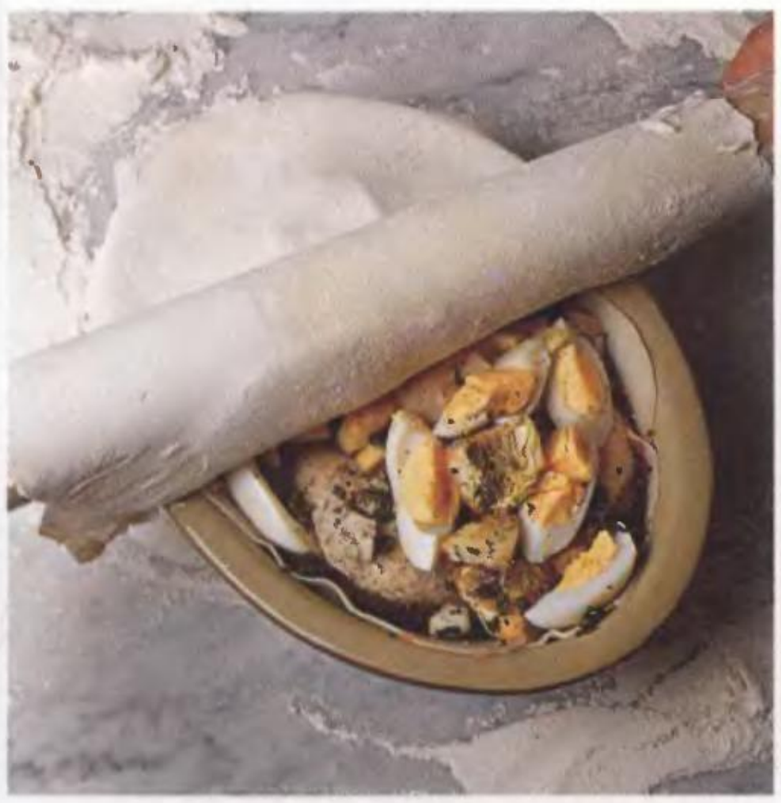
Куски птицы, запеченные в пироге

Пирог предоставляет прекрасную возможность соединить мясо птицы с любыми ингредиентами: овощами, яйцами, приправами и с другими видами мяса. Здесь кусочки курицы запекаются с соленым окороком, сердцевиной артишоков, крутыми яйцами, с добавлением небольшого количества бульона. В рецептах на стр. 140—141 предлагаются некоторые другие комбинации. Разнообразие выбора ограничивается лишь вашими представлениями о совместимости ингредиентов.

Для хрустящей корочки, под которую можно было бы заложить все эти ингредиенты вместе с бульоном, годится любое тесто. Но предлагаемое на стр. 77 тесто быстрого приготовления получается особенно легким, хрустящим и приятным на вкус.

В пирог можно положить и вареное и сырое мясо птицы, с костями или без костей. Если вы запекаете сырое куриное мясо, не вынимая костей, то придется готовить пирог подольше. Вначале нужно поддерживать сильный огонь, чтобы образовалась корочка, а потом пирог должен печься на умеренном огне, чтобы корочка и содержимое были готовы одновременно. Кусочки курятины должны быть маленькими, чтобы их можно было аккуратно уложить внутри пирога и между ними не оставалось места. Не жалейте начинки, чтобы тесто не оседало, и не пугайтесь, сели в отдельных местах корка приподнимается: это будет лишь намеком на то, какие богатства скрываются под ней.

1 **Размещение кусочков на блюде**. Аккуратно разложите на блюде ломтики ветчины, а сверху — кусочки курицы. Пустоты заполните серединками артишоков и нарезанными крутыми яйцами. Добавьте совсем немного жидкости — бульона (*фото вверху*), вина или просто воды. Ингредиенты, составляющие блюдо, сами будут выделять влагу, а количество жидкости не должно достигать корочки, чтобы она не размякла. Блюдо посолите, посыпьте нарезанным луком, смесью трав и петрушкой.



2 **«Крышка» из теста.** Раскатайте на посыпанной мукой доске кусок охлажденного теста такого размера, чтобы получился лист и чтобы оставалось еще около 2,5 см за краями блюда. Почаще переворачивайте лист, чтобы он хорошо покрылся с обоих сторон мукой. Смочите край блюда, накатайте лист на скалку и расправляете его поверх блюда.

3 **Защита «крышки».** Подверните край листа, так чтобы получилась кромка из двух слоев теста. Защипите край теста и прижмите его к смоченному краю блюда. Обмакнув пальцы в муке, заверните кромку листа на край блюда. Чтобы «крышка» пирога стала блестящей, смажьте ее взбитыми яйцами, слегка разведенными в воде.

4 **Готовка пирога.** Начинайте печь пирог в горячей духовке. Через 10 — 15 минут, когда корочка поднимется и затвердеет, уменьшите огонь и продолжайте печь, пока птица не будет готова. Если вы положили уже готовую птицу, уменьшите огонь. Пирог будет готов, как только корочка станет золотисто-коричневой, примерно минут через 40.

Соус гратэн разнообразного применения

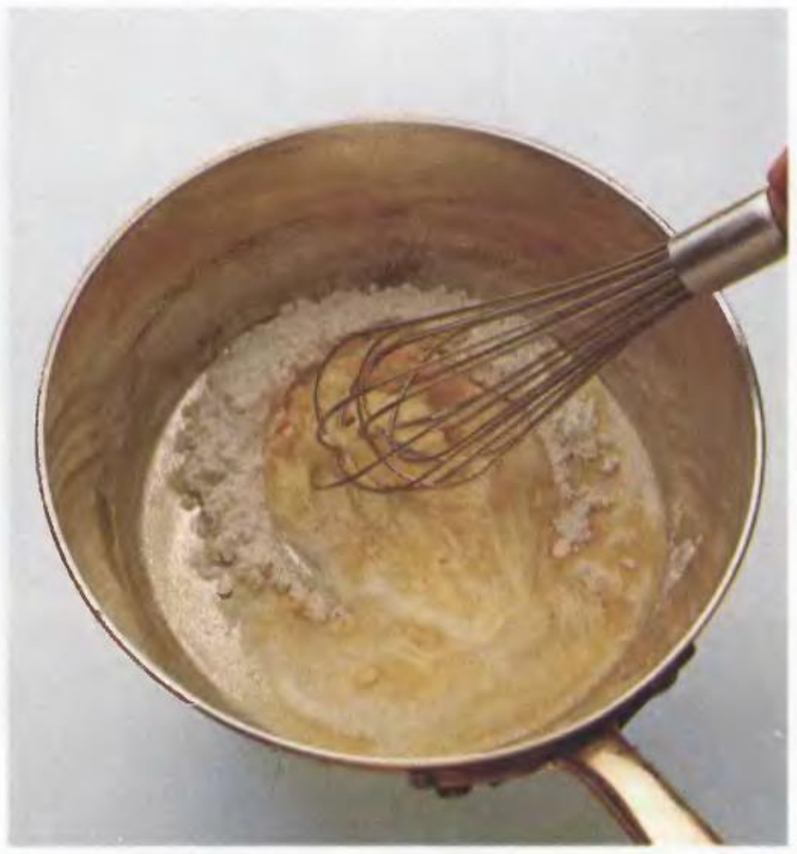
Белый соус из сливочного масла, муки и молока (*рецепт на стр. 166*) — это универсальная приправа для птицы, в особенности для кур и индеек. Приведенный здесь простейший его вариант может варьироваться — от нежного соуса, которым поливают жареную курицу (*стр. 79*) до основы для начинки блинов и начинки из потрохов для хлебных корзиночек (*стр. 80*).

Основой для любого белого соуса служит смесь сливочного масла с мукой. Ее несколько минут слегка жарят в массивной сковороде. Если добавить туда молока, смесь немного загустевает.

Соус варят на слабом огне по крайней мере минут 40, чтобы исчез привкус муки и чтобы он достиг нужной консистенции. Конечно, можно было бы получить достаточно густой белый соус быстрее — просто добавив в него больше муки. Но в этом случае соус не будет иметь ни тонкой структуры, ни чистоты вкуса.

Неважно, добавляете ли вы в соус молоко горячим или холодным, прямо на огне или сняв его с огня. Самый простой способ — налить все молоко сразу холодным. Если вы вобьете молоко быстро — соус будет без комков. Если же они все-таки образуются, то пропустите соус через сито.

Если вам нужно много белого соуса для того, чтобы залить им курицу, налейте 0,5 л молока в смесь из 30 г сливочного масла с двумя столовыми ложками муки. Если соус получится слишком густым, помешивая, долейте еще немного молока. А если вам нужно, чтобы соус был горячим, бросьте на его поверхность кусочек масла, и тогда на нем не образуется пленка. Перед подачей на стол подмешайте или вбейте немного масла.



1 Приготовление смеси. Растопите сливочное масло и, налив его в массивную сковороду, нагрейте на слабом огне. Добавьте муки и жарьте 2 — 5 минут, постоянно помешивая, пока смесь не станет выглядеть зернистой. При недолгой жарке и использовании тяжелой сковороды должен получиться приятного оттенка светлый соус. При длительной жарке он темнеет.

2 Добавление молока. Не снимая сковороды со слабого огня, вылейте в смесь сразу все молоко, энергично взбивая, чтобы получилась гладкая однородная смесь. Прибавьте огонь и продолжайте взбивать, пока соус не закипит.

3 Кипячение соуса. Когда соус начнет кипеть, сделайте очень слабый огонь и кипятите по крайней мере минут 40, все время помешивая. Проверьте соус на консистенцию — если соус не стекает с ложки, значит он готов. Приправьте по вкусу солью, перцем и, если вы любите, мускатным орехом. Перец кладите только в самый последний момент, чтобы не пропал его вкус.

Как получить золотистую корочку на запеченном соусе

Один из самых простых способов обливки простой жареной курицы или любой нежирной птицы состоит в том, чтобы залить ее белым соусом, а затем под грилем или в духовке подрумянить верхнюю корочку до золотисто-коричневого цвета. Получается весьма аппетитное блюдо, вид которого подчеркивает вкусовые качества мяса.

Кусочки птицы нужно положить в мелкую посуду для выпечки, желательно одним слоем, так чтобы они образовали более или менее ровную поверхность, в противном случае соус не подрумянится равномерно. Этот способ отлично годится для жареных на сковороде или на гриле кусочков курицы или индейки. Таким же образом можно приготовить любые остатки птицы с костями и без костей. Этим способом можно приготовить и маленького цыпленка целиком, как показано ниже, но для этого его следует предварительно сплющить в сыром виде, как изображено на стр. 47. Цыпленка без начинки жарят на гриле или в сковороде, а затем обильно поливают соусом.

1 **Заливка жареной птицы.** Приготовьте белый соус нужной консистенции, как сказано на стр. 78. Разложите готовую птицу на мелком жароупорном блюде, залейте ее соусом.

2 **Добавление сухарей и сыра.** Для того, чтобы получить более хрустящую корочку, обильно посыпьте жареную птицу поверх соуса панировочными сухарями или сухим натертым сыром, или тем и другим вместе. Сухари можно смешивать с сыром в любой пропорции. В нашем примере используется смесь сухарей со свеженатертым пармезаном в равных пропорциях.

3 **Подрумянивание корочки.** Если птица еще не остыла после жарки, подрумяньте блюдо на гриле при средней температуре. Если же вы готовите блюдо из птицы, которую еще нужно разогревать, поставьте ее в духовку при 190°C. Спустя минут 20 мясо птицы разогреется, а корочка станет коричневой.

Как красиво приготовить остатки птицы

Переработать остатки курицы или индейки так, чтобы они пошли в дело — это само по себе большое искусство. Небольшие куски птицы нужно очистить от костей и нарезать маленькими ломтиками. Затем, чтобы мясо не высохло, разогрейте эти ломтики в увлажняющей подливе, как показано на фото внизу.

Ломтики куриного мяса будут выглядеть красивее и аппетитнее, если вы приготовите из них начинку для блинов или подадите в хлебных корзиночках. Тесто для блинов должно иметь консистенцию сметаны. Вы можете пробовать разные варианты — добавить в тесто бренди или заменить пиво молоком или водой (*стр. 167*). Для придания тесту цвета и вкуса, можно добавить щепотку толченого шафрана или же положить столовую ложку мелко нарезанных трав.

Если вы приготовили корзиночки из хлеба с начинкой из куриного мяса, подавайте по одной корзиночке каждому. Такие корзиночки вырезают из большой буханки черствого хлеба. Хлеб с плотным мякишем режется лучше. Если хлеб у вас рассыпчатый, то перед тем, как нарезать из него кубики для корзиночек, положите его на несколько часов в холодильник.

Тонкие блинчики для завертывания начинки

1 **Замешивание теста.** Замесите в миске все ингредиенты теста. Месите, начиная от центра и дальше к краям миски. Растопите в сковороде 1 — 2 столовых ложки сливочного масла и добавьте в тесто. Хорошо перемешайте, чтобы масло как следует разошлось. Тесто должно постоять 30 минут при комнатной температуре.

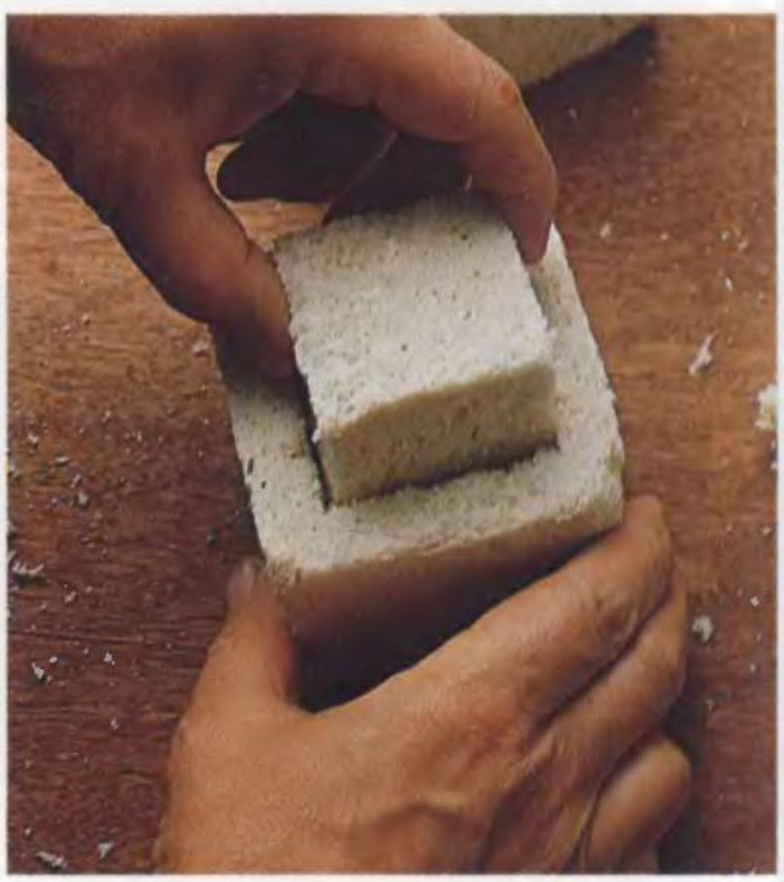
2 **Выпекание блинчиков.** Полотенцем или бумажной салфеткой протрите сковороду, чтобы удалить лишнее масло (при избытке масла блинчики будут жариться неравномерно). Начав от края сковороды, наливайте тесто и покачивайте сковороду, чтобы оно тонким слоем растекалось по всему дну. Жарьте, пока края блинчиков не станут загибаться и не подрумянятся.

Различные варианты белого соуса

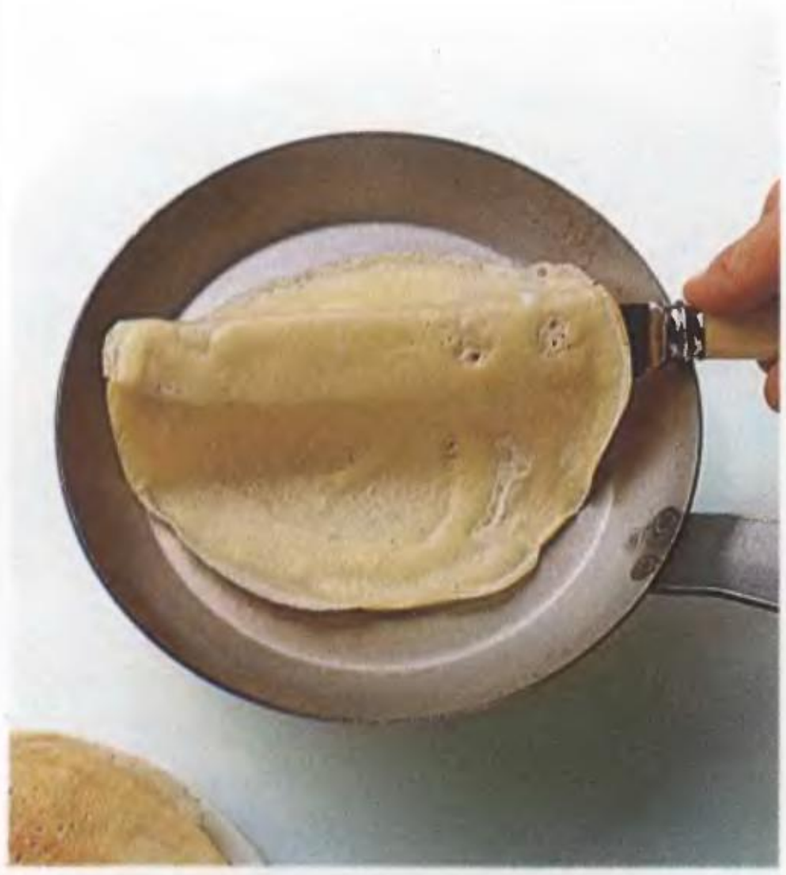
Белый соус (*рецепт на стр. 166*), применяющийся в качестве основы для начинки подающихся с курицей блинчиков и хлебных корзиночек, можно готовить по-разному. Самой обычной добавкой служат жареные грибы и петрушка. В иных случаях добавляют нарезанный сладкий красный перец, что придает соусу новый вкус и иную консистенцию. Или окрашивают его шафраном или пюре из щавеля.

Приготовление корзиночек из хлеба

1 **Вырезание корзиночек из хлеба.** Срежьте корку у буханки черствого хлеба, вырежьте из нее кубик размером в 7,5 см и острым концом ножа вырежьте середину кубика, оставив стенки толщиной в 1 см и основание такой же толщины. Держа нож горизонтально, воткните лезвие в кубик, на 1 см выше основания (*фото вверху*), и, повернув его, освободите середину.



2 **Завершение подготовки корзиночки.** Выньте среднюю часть кубика. Если она не вынимается, проведите лезвием ножа по первоначальным надрезам, чтобы полностью высвободить сердцевину. Вытряхните крошки, оставшиеся внутри.



3 **Как переворачивать блинчики**. Подсуньте под блинчик лезвие ножа с закругленным кончиком и переверните его. Жарьте его с другой стороны примерно полминуты, пока он не станет бледно-золотистого цвета. Снимите сковороду с огня и переложите блинчик на подогретую тарелку. Таким же образом жарьте все блинчики. Не добавляйте больше масла в сковороду: достаточно масла, содержащегося в тесте.

4 **Наполнение фаршем.** По мере того, как новые блинчики будут готовы, складывайте их стопкой один на другой. Когда тесто закончится, берите каждый блинчик по очереди, кладите на ладонь и ложкой накладывайте в него приготовленную начинку так, чтобы она не рассыпалась. Заверните начинку в блинчик.

5 **Сервировка блинчиков**. Разложите готовые блинчики в смазанной маслом жароустойчивой тарелке завернутыми концами вниз. Если желаете, можно посыпать их натертым сыром. Чуть-чуть полейте маслом и подогрейте блинчики в горячей духовке. Когда пришло время подавать к столу, поддевайте ложкой каждый блинчик и, слегка прижимая сверху вилкой, переносите на тарелку.

3 **Подготовка корзиночки для духовки.** При помощи кухонной щеточки нанесите растопленное сливочное масло на все поверхности корзиночки — как внешние, так и внутренние. Положите все корзиночки на решетку, а решетку поставьте на противень, чтобы туда стекало масло, и поместите в духовку, нагретую до 170°C.

4 **Ароматизация чесноком.** Держите корзиночки в духовке 25 — 30 минут, все время поворачивая, пока они не станут хрустящими и золотистыми со всех сторон. Выньте корзиночки из духовки и натрите все их поверхности зубчиком чеснока.

5 **Сервировка корзиночек.** Заполните корзиночки готовой начинкой. Посыпьте сверху нарубленной петрушкой, или же добавьте в гарнир нарубленную петрушку кербель и лук-порей с несколькими листочками мелконарезанного эстрагона.

Плов из птицы

Остатки курицы или индейки в горячем ароматном рисе — это уже новое вкусное блюдо. Рис и птица естественным образом дополняют друг друга. О том, что это так, свидетельствует широкий набор распространенных во многих странах мира блюд — от турецкого *pilaff* и индийского *pilau* до испанского *arroz con pollo*. Приправы могут быть самые разные, как и сорта риса и отдельные элементы готовки, но всегда остается один основной принцип — содружество птицы с рисом. Пока птица варится и зернышки риса набухают, поглощая жидкость, рис вбирает в себя аромат и вкус всего набора овощей, трав и приправ. В результате получается гармоничное блюдо, достаточно обильное, при сравнительно небольшом количестве мяса. Если под рукой нет остатков птицы, то всегда можно приготовить сотэ или жареную птицу специально для этого случая (*рецепт на стр. 97*).

В описанном здесь способе приготовления плова используется лишь несколько простейших ингредиентов: кусочки жареной курицы, лук и сладкий перец, щепотка шафрана, придающего блюду аромат и цвет, и вода. Но этот способ может служить основой для различных вариаций. Прежде всего готовят рис — его в течение нескольких минут слегка прожаривают с ароматическими приправами, затем наливают жидкость, и, наконец, кладут кусочки птицы до готовности риса.

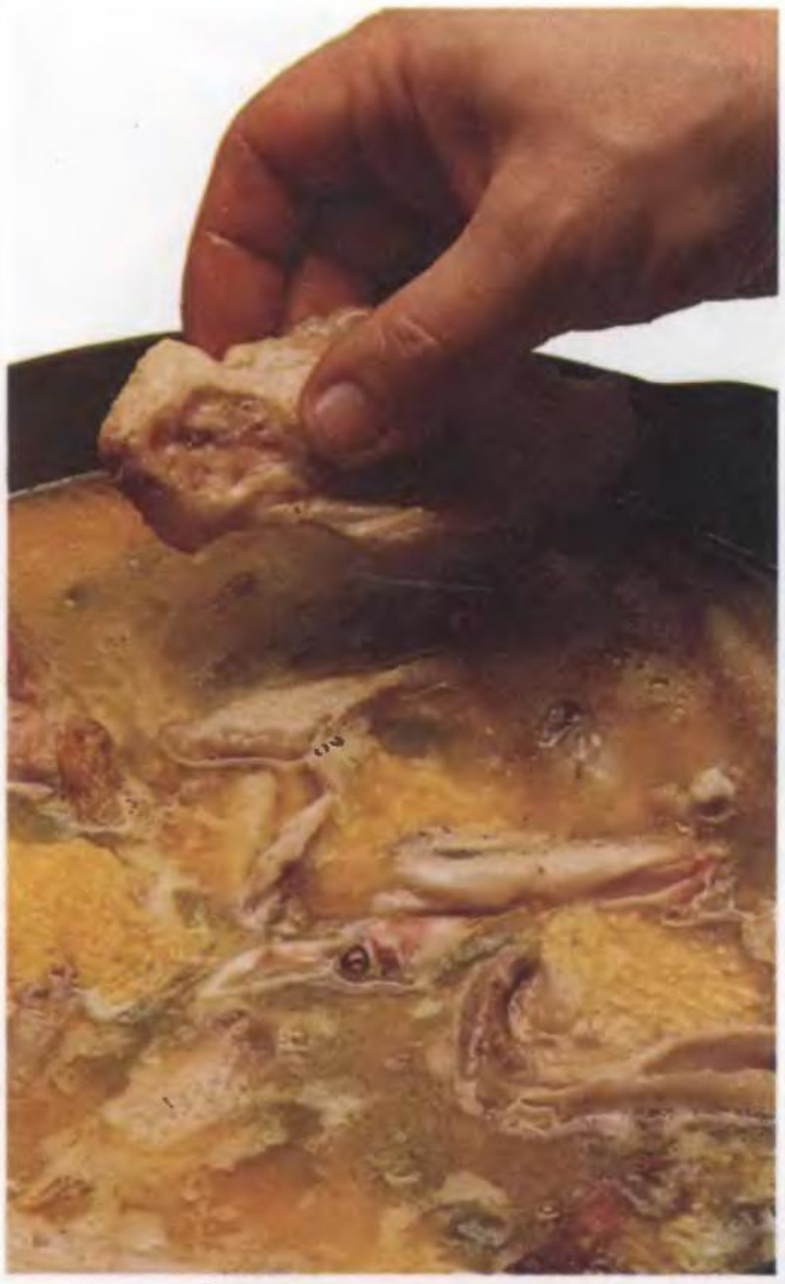
В приготовлении нет никаких премудростей. Выберите хороший сорт риса с длинными зернышками. Хорошо промойте его перед употреблением, чтобы удалить все следы рисовой муки. Пусть рис полностью высохнет — он должен быть совершенно сухим, когда вы кладете его в сковороду вместе с растительным маслом, перцем и луком.

В некоторых национальных кулинариях рис тушится с большим количеством воды, в других — с меньшим. Но золотое правило заключается в том, чтобы жидкости было вдвое больше (по объему, а не по весу), чем риса. Пока рис тушится, сковорода должна быть плотно закрыта. Она должна стоять на самом малом огне, и ее не следует трогать, пока вся жидкость не впитается. Готовый рис должен быть мягким, но не разваренным.

1 **Жарка овощей.** Разрежьте пополам зеленый перец, очистите его от семян и белых перепонок. Нарежьте и положите, вместе с нарезанным луком, в сковороду с небольшим количеством горячего оливкового масла. Жарьте на малом огне минут 10, пока лук не станет прозрачным.

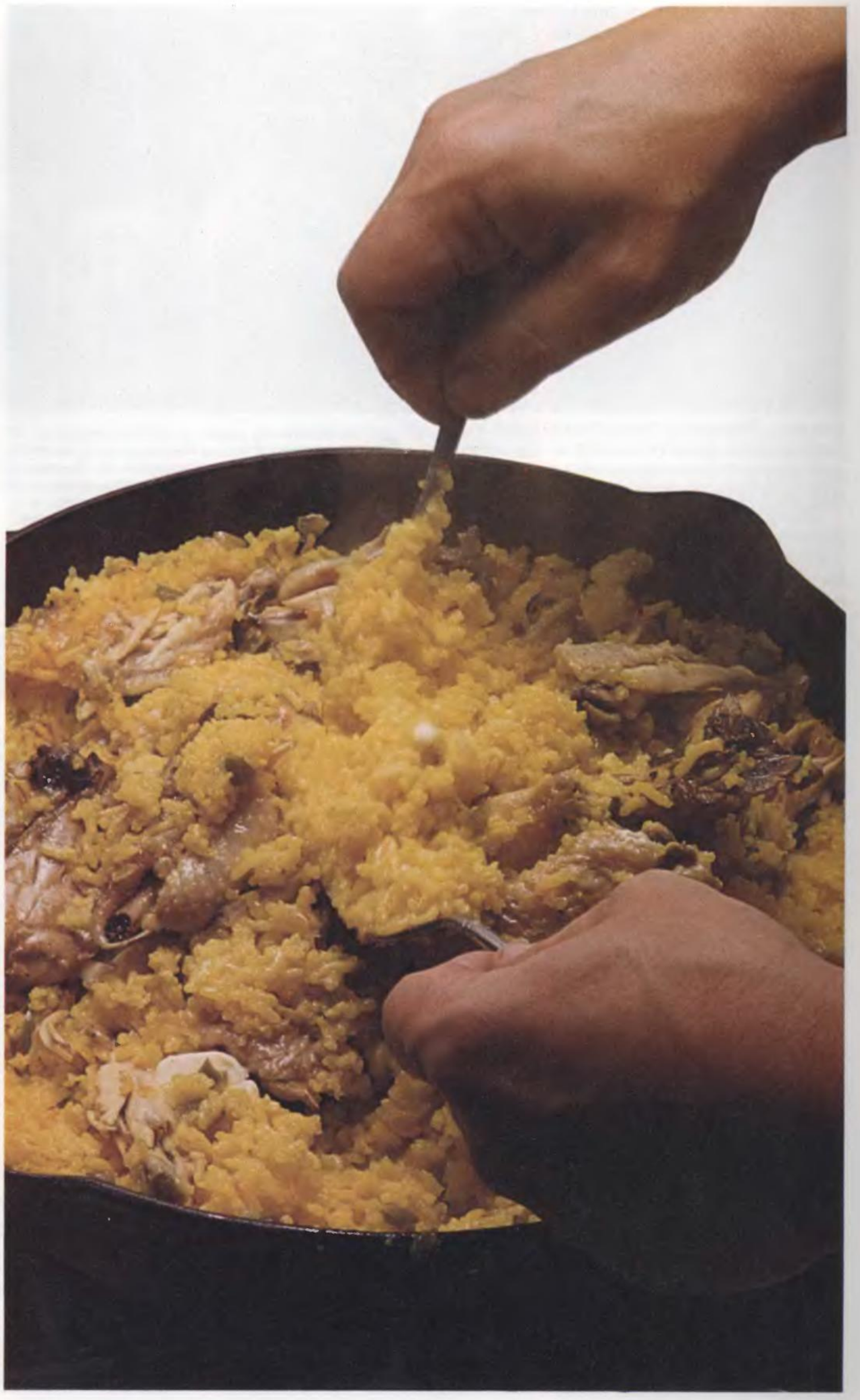
2 **Добавление риса.** Промойте и обсушите рис. Посолите его и положите в сковороду. Во время жарки все время помешивайте — рис станет вначале прозрачным, а потом молочного цвета. Благодаря тому, что рис впитывает в себя масло, он останется рассыпчатым. Если вы используете шафран, положите его на этом этапе, чтобы цвет распределился равномерно.

3 **Добавление жидкости.** Вскипятите в другой посуде жидкость — в данном случае воду — и понемногу добавляйте ее в жареный рис с овощами (*фото внизу*). Заливая горячую воду, вы таким образом ни на минуту не прерываете процесс готовки. Для того, чтобы придать блюду дополнительный аромат, можно вместо воды налить бульон.



4 **Добавление в сковороду кусочков птицы.** Положите приготовленные кусочки птицы в бурно кипящую жидкость. Плотно закройте сковороду крышкой и не сильно кипятите около 20 минут. Снимите сковороду с огня и пусть она постоит минут 10 с закрытой крышкой. Благодаря этому рис впитает всю оставшуюся жидкость, не разварившись при этом.

5 **Перемешивание риса.** В последнюю минуту готовки положите сливочное масло, нарезанное маленькими кусочками, и перемешивайте горячий рис двумя вилками. Если пользоваться ложкой, зернышки риса могут раздавиться, и это испортит структуру блюда. Попробуйте на вкус, и перед тем, как подать на стол, посыпьте сверху нарубленной петрушкой. Если желаете, можете подавать прямо со сковороды.



Проверенный временем способ хранения гуся

Гусь может храниться месяцами, если его посолить и покрыть слоем собственного жира. В наше время наличие холодильника делает такой способ хранения ненужным. Однако острый, солоноватый вкус гусиного мяса, совсем не такой, как у свежего гуся, побуждает обращаться к этому старому деревенскому способу хранения.

Такой способ применялся фермерами Юго-Западной Франции, чтобы хранить мясо гусей, которых они выращивали ради печени. Сущность этого метода состоит в том, чтобы мясо гуся после приготовления целиком смазать его собственным жиром, что создает непроницаемую для воздуха оболочку, которая защищает его от бактерий.

Собственного жира для этого хватает только у большого гуся, специально выращиваемого ради его печени, но, когда речь идет о гусе меньшего размера или об утке, то можно добавить свиного жира.

Обработанный для хранения гусь (*рецепт на стр. 162*) хорош для приготовления рагу с чесноком, или же в подогретом виде с чечевицей или жареным картофелем.

1 **Извлечение жара.** Выньте из внутренней полости птицы жировые отложения и отделите жир от внутренностей. Разделайте гуся согласно указаниям на стр. 16, разрежьте грудку на четыре части и удалите излишек кожи, которая является еще одним источником жира. Положите жир в холодильник, пока не соберетесь его перетапливать.

2 **Добавление соли.** Кусочки гуся нужно засолить на 24 часа, прежде чем отправить на хранение. Насыпьте толстый слой соли грубого помола на дно горшка из непористой глины, такого, чтобы в него вместились все куски гусятины. Кладите в горшок по очереди слои гусятины и соли, приправленной сухими травами. Сверху засыпьте слоем соли. Закройте горшок и поставьте в холодное место.

Вытапливание жира из гусей и уток

В полостях тушки под кожей гусей и уток, а также у старых кур содержится большое количество жира, который можно использовать для жарки (*стр. 24*) или для сохранения птицы. Но прежде всего его нужно очистить или вытопить, чтобы отделить от мяса. Вытапливать жир следует в воде. Если вытапливать жир на открытом огне, ткань вокруг жировых отложений будет гореть, и жир приобретает горьковатый привкус. После того, как вода испарится, жир нужно процедить, чтобы удалить хрустящие кусочки мяса и шкварки. Подобную же процедуру нужно проделать и для очистки околопочечного жира для жарки.

1 **Вытапливание жира.** Срежьте жир и кожу и положите их в сковороду, налив 1—2 чашки воды. Доведите воду до кипения на малом огне и снимите с поверхности всю накипь. В начале готовки на поверхности жидкости будут появляться большие пузыри (*фото вверху слева*), но по мере того, как растапливается жир и вода испаряется, будет появляться все больше мелких пузырей (*фото справа*). Кипятите, помешивая, пока кусочки кожи не потемнеют и не превратятся в шкварки.

2 **Процеживание жира.** Положите в сито сложенный вдвое кусок марли и процедите через него вытопленный жир в жароупорный сосуд. Не выбрасывайте шкварки — они могут пригодиться как очень вкусная закуска или как приправа к супу.

3 **Удаление лишней соли и трав.** Когда на другой день вы вынете из горшка кусочки гуся, смахните с мяса крупинки соли и траву и оботрите каждый кусочек. Соль впитает в себя влагу из гуся и будет проникать в ткани мяса, действуя в качестве консервирующего вещества.

4 **Готовка гуся.** Растопите гусиный жир (*фото на стр. 84*) в массивной сковороде на медленном огне. Положите туда кусочки гуся. Если жира не хватит, чтобы покрыть все кусочки, долейте растопленного свиного жира. Кипятите, время от времени переворачивая куски гуся, пока они не станут такими мягкими, что их можно разрезать ложкой. На это требуется от 1 до 2,5 часов, в зависимости от возраста птицы. Выньте из сковороды мясо, но продолжайте кипятить жир, пока он не перестанет бурлить — это будет означать, что вся влага выпарилась. Тогда процедите жир через сито, выложенное марлей.

5 **Подготовка горшка для хранения гуся**. Вымойте горшок, в котором засаливали гуся, и стерилизуйте его, залив в него кипяток. Переверните горшок дном кверху, слейте воду и просушите его. Когда он будет совершенно сухим, налейте в него немного процеженного жира. Поворачивайте горшок так, чтобы жир, застывая, покрывал толстым слоем стенки и дно горшка. Этот слой жира образует герметичную оболочку между стенками горшка и его содержимым. Положите в горшок слой кусков гуся, кожей вниз, чтобы не дать воздуху задержаться в вогнутой внутренней полости сосуда. Залейте этот слой растопленным жиром. Таким же образом продолжайте укладывать все куски и заливайте каждый слой жиром.

6 **Заполнение горшка.** В заключение налейте слой жира в 2,5 см сверху и дайте горшку остыть. Оставшийся жир поставьте в холодильник. На следующий день верхний слой жира сморщится и куски мяса кое-где обнажатся. Растопите остаток жира и снова залейте, чтобы гусь был полностью покрыт. Закройте горшок крышкой и поставьте на хранение. Обычно для этого пользуются погребом или холодным чуланом, но, разумеется, холодильник лучше. Уже через 3 — 4 недели засоленный гусь приобретет превосходный вкус. Перед подачей на стол подогрейте, чтобы жир растопился, и выньте из него нужное количество кусков гусятины. Потом снова залейте горшок растопленным жиром и поставьте его в место хранения.

Блестящая птица — украшение стола с холодными закусками

Занимая почетное место на столе с холодными закусками, цельная курица или утка, политая блестящим желе, радует глаз и возбуждает аппетит. Помимо того, что такая обливка придает блюду аппетитный вид, она удерживает сок птицы и придет собственный тонкий вкус. Она выполняет в отношении холодных закусок ту же роль, что подлива или соус — для горячих закусок.

В XIX веке, в расцвет кулинарии поварам было чрезвычайно трудно получить кристально прозрачное желе. Для того, чтобы добиться желаемого результата, они кипятили мясной бульон с яичными белками и с мелконарубленой постной говядиной. Смесь яиц с говядиной поглощала все частицы, замутнившие бульон, а затем его процеживали через марлю.

Для обычной трапезы нет нужды прибегать к таким тонкостям. Описанный на этой странице способ не требует ничего более изысканного, чем приготовление обычного бульона из телятины (*рецепт на стр. 166*), в который добавляется стакан мадеры или хереса. Желатин, выделяемый из телячьих костей, служит естественным ингредиентом для образования желе. И, если его поставить в холодильник, то оно сразу застывает, образуя прозрачное желе янтарного цвета.

Любую жареную или тушеную птицу, когда она остынет, можно полить таким желе. Охладите бульон так, чтобы он почти застыл. Когда холодную птицу поливать охлажденным бульоном, он при соприкосновении с ней образует тонкий блестящий слой. Продолжайте поливать птицу бульоном, пока этот слой не достигнет нужной толщины. Потом поставьте курицу в холодильник на короткое время, чтобы желе застыло, а потом поливайте. Когда обливка будет завершена, снова поставьте птицу в холодильник до того времени, пока она не понадобиться.

1 **Охлаждение бульона**. Положите в таз битого льда и поставьте в него тонкостенную стеклянную или металлическую миску размером поменьше. Налейте в маленький сосуд немного телячьего бульона и размешайте ложкой. Как только бульон станет застывать, он готов к употреблению. Если он слишком загустеет, немного разогрейте его на малом огне, пока он снова не станет жидким.

2 **Заливка птицы.** Положите охлажденную птицу на решетку над блюдом. Поливайте ее бульоном из ложки до тех пор, пока ее кожа не покроется тонким ровным слоем бульона. Излишек бульона стечет в блюдо; вы можете разогреть его и использовать для новых порций заливки. Поставьте птицу на 10 минут в холодильник в промежутке между заливками и сервировкой.

3 **Украшение блюда.** Для того, чтобы сделать блюдо привлекательным, погрузите очищенные и нарезанные маслины и бланшированные листья эстрагона в заливку и выложите их узором на покрывающем птицу желе. Продолжайте наносить новые слои бульона, пока не добьетесь желаемой толщины желе.

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ

Куры	88
Индейки	142
Молодые голуби	147
Цесарки	150
Утки	151
Гуси	158
Соусы и начинки	163
Стандартные рецепты	166

Изучив кулинарные традиции и литературу более чем 20 различных стран, издатели и эксперты, принимавшие участие в подготовке этого тома, подобрали для данной антологии 201 рецепт приготовления птицы.

Эти рецепты представляют широкий диапазон блюд — от простейших до экзотических, от тушеной курицы, приправленной эстрагоном, до соблазнительной цесарки, начиненной малиной. В этой антологии представлены рецепты почти за две тысячи лет. Они принадлежат 107 авторам, начиная от кулинара римской эпохи Апициуса и кончая такими выдающимися представителями классического кулинарного искусства, как Эскоффье и Курнонски, а также современными экспертами-кулинарами, как Элизабет Дэвис и Джеймс Берд. Многие рецепты принадлежат мало известным авторам и взяты из редких изданий, находящихся в частных коллекциях. Значительная часть этих рецептов никогда не публиковалась на английском языке.

Разумеется, здесь широко представлена французская кухня. Некоторые самые популярные в мире блюда из птиц, например утка тушеная с апельсином, куриное фрикассе и петух в вине — французского происхождения. Но в Антологии отсутствуют рецепты сложных и экстравагантных блюд высокой кулинарии (*haute cuisine*). В этой книге основной акцепт делается на подлинные блюда, тщательно приготовляемые из гармонирующих друг с другом свежих натуральных ингредиентов.

Поскольку во многих старых рецептах не указывались соотношения составных элементов, мы добавили их, внимательно пересмотрев. Там, где это необходимо, составители включили вводные замечания, выделенные в тексте курсивом. Архаичные термины заменены современными, но мы старались по возможности не подвергать авторский текст изменениям, чтобы сохранялась стилистика оригинала и был выдержан общий характер Антологии. Некоторые рецепты описаны полностью, но в тех случаях, когда инструкции покажутся читателю слишком краткими, ему достаточно будет обратиться к соответствующим разделам первой части книги и отыскать там описание той или иной операции, представленное в тексте и на фото.

Для удобства пользования книгой Антология составлена по типам птицы. Рецепты приготовления стандартных элементов — бульонов, пирожков, теста и белого соуса, содержатся в конце Антологии. Рекомендации по сервировке, содержащиеся в некоторых рецептах, предлагаются, разумеется, на усмотрение кулинара.

Все ингредиенты в рецептах перечисляются по порядку закладки, и их количество указывается в отдельном столбце. Когда мера дается в ложках, подразумевается полная ложка без горки.

КУРЫ

КУРИЦА СОТЭ С ТРАВАМИ ПРОВАНСА

Poulet Sauté aux Aromates de Provence

На 4 персоны

Курица, разделанная на порции	2 кг
Оливковое масло	4 ст. л.
Соль и перец	
Сухое белое вино	0,2 л
Очищенные и нарезанные спелые помидоры	500 г
Мелко нарезанные зубчики чеснока	2 шт.
Промытое и обсушенное филе анчоуса	1 шт.
Сухой чабер и майоран	
Измельченный лавровый лист	
Большая ветка свежего базилика	1 шт.
Черные маслины без косточек	90 г

Приготовьте сотэ из курицы в оливковом масле. Добавьте соль и перец. Выньте кусочки курицы. Обмойте сковороду вином. Положите туда помидоры, чеснок, анчоус, по щепотке чабера и майорана, лаврового листа и веточку базилика. Пусть эта душистая смесь покипит и немного выпарится. Опустите в сковороду маслины. Снова положите кусочки курицы в сковороду, чтобы они подогрелись в подливе, и подавайте на стол.

JEAN-NOEL ESCUDIER
LA VERITABLE CUISINE PROVENÇALE ET NIÇOISE

СОТЭ ИЗ КУРИЦЫ С ЧЕСНОКОМ И ПЕРЦЕМ

Sauté Dauphinois

На 6—8 персон

Куры, разделанные на небольшие порции	2 шт. по 1 кг
Соль и перец	
Оливковое масло или оливковое масло пополам со сливочным	0,1 л
Неочищенные зубчики чеснока	24 шт.
Пучок ароматных трав	1 шт.
Мелко нарезанная петрушка	4 ст. л.

Посолите и приправьте перцем кусочки курицы. Положите их в большую сковороду, налив туда нагретого оливкового масла (или смесь оливкового масла со сливочным). Жарьте курицу, переворачивая, в течение 5—6 минут на сильном огне. Затем убавьте огонь, закройте сковороду крышкой и оставьте на огне на 15 минут. Время от времени снимайте крышку и переворачивайте кусочки курицы.

Положите в жаркое чеснок и пучок ароматных трав. Готовьте еще примерно 20 минут, затем выньте пучок трав, переложите жаркое на подогретое блюдо и посыпьте нарезанной петрушкой. Зубчики чеснока (который становится мягким как масло) выдавливают из шелухи прямо на тарелки.

Другой вариант этого жаркого можно приготовить, заменив чеснок на нарезанный четвертями сладкий зеленый перец. Перец должен готовиться в течение 30 минут.

CURNONSKY
CUISINE ET VINS DE FRANCE

КУРЫ СОТЭ ПО-ОХОТНИЧЬИ

Pollo Sauté alla Cacciatora

На 6 персон

Курица, разделанная на порции	1,5 кг
Растительное масло	3 ст. л.
Масло сливочное	60 г
Соль и свежемолотый перец	
Тонко нарезанные грибы	250 г
Нарезанная луковица	1 шт.
Сухое белое вино	0,1 л
Кипящий куриный бульон	1 л
Бренди	2 ст. л.
Спелые очищенные и нарезанные помидоры	4 шт.
Нарезанная петрушка	1 ст. л.
Нарезанный свежий или сухой эстрагон	1 ст. л.

Тщательно обсушите кусочки курицы на бумажных салфетках. Нагрейте растительное масло и половину сливочного масла в большой сковороде на сильном огне и жарьте кусочки курицы партиями по несколько штук, примерно по 2 минуты на каждой стороне. По мере того, как кусочки подрумянятся, снимайте их со сковороды и кладите новую партию.

Когда все кусочки курицы подрумянятся, положите в сковороду только бедрышки и ножки, убавьте огонь и тушите их в течение 10 минут. После этого добавьте в сковороду грудки и крылышки и держите их на огне еще 15 минут, пока все кусочки не станут мягкими. Переложите их со сковороды на нагретое блюдо, посолите, приправьте перцем. Поджарьте грибы в оставшемся масле в закрытой сковороде в течение примерно 8 минут и снимите с огня.

Слейте большую часть жира из сковороды, где жарилась курица, положите лук и жарьте его на умеренном огне,

пока он не станет золотистым, добавьте вина, прибавив огонь, и готовьте, пока вино не испарится. Подсыпьте муки, обжарьте ее 1 минуту, влейте бульон и держите на огне, пока масса не загустеет. Нагрейте бренди в кастрюльке на умеренном огне, подожгите его и вылейте в сковороду. Когда пламя погаснет, положите в сковороду помидоры и травы, посолите и поперчите и держите на огне еще 10 минут.

Затем снова положите кусочки курицы в сковороду, добавьте грибов и тушите 3 минуты. Переложите готовое блюдо с подливой на нагретую большую тарелку.

LUIGI CARNACINA
GREATITALIAN COOKING

КУРЫ СОТЭ ПО-НОРМАНДСКИ

Poulet Sauté d'Yvetot

На 4 персоны

Курица, разделанная на порции	1,5 кг
Сливочное масло	60 г
Яблоки, очищенные и нарезанные	500 г
Кальвадос	4 ст. л.
Соль и перец	

Положите кусочки курицы жариться в масле на сковороде. Одновременно положите нарезанные яблоки в кастрюлю. Спустя 20 минут, когда кусочки курицы будут наполовину готовы, выньте их из сковороды и положите в кастрюлю поверх яблок. Обмойте сковороду кальвадосом. Попробуйте подливу на вкус и влейте ее в кастрюлю.

Закройте кастрюлю крышкой и поставьте ее в духовку на 20—30 минут при 180°С.

MICHEL BARBEROUSSE
CUISINE NORMANDE

КУРЫ СОТЭ СО СЛИВКАМИ

Poule á la Créme

На 4 персоны

Куры	1,5—2 кг
Сливочное масло	90 г
Соль и перец	
Тонко нарезанные грибы	250 г
Мука	2 ст. л.
Сливки двойной жирности	0,5 л

Положите половину масла в кастрюлю, посолите кур и жарьте, пока не подрумянятся. Закройте крышкой и готовьте на слабом огне приблизительно час. Добавьте грибы.

Отдельно приготовьте смесь из оставшегося масла с мукой. Тушите 10 минут и вбейте сливки. Посолите и добавьте перца. Разрежьте курицу на кусочки. Перемешайте в кастрюле кусочки курицы и подливу с соком от жаркого и грибами. Сразу же подавайте блюдо на стол в горячем виде.

CURNONSKY
À L'INFORTUNE DU POT

КУРЫ СОТЭ ФОРЕСТЬЕР

Poulet Sauté á la Forestiére

На 8 персон

Курица, разделанная на порции	2 кг
Сырой бекон без кожицы, крупно нарезанный	150 г
Сливочное масло	150 г
Грибы, тщательно вымытые, с отрезанными ножками и разрезанные пополам	200 г
Нарезанный лук-шалот	3 шт.
Соль и перец	
Крупный картофель, очищенный, вымытый и нарезанный кубиками размером в 1 см	4 шт.
Сухое белое вино	4 ст. л.
Телячий бульон	4 ст. л.
Нарезанная петрушка	1 ст. л.

Возьмите кусок бекона, опустите его на 5 минут в кипящую воду, протрите досуха и положите в кастрюлю вместе с 50 г масла. Обжарьте бекон несколько минут на слабом огне, периодически переворачивая, пока он слегка не подрумянится. Выньте бекон, а взамен положите кусочки курицы и подержите на огне 4—5 минут. Потом выньте крылышки и грудки, а ножки оставьте еще на 7—8 минут.

Когда все кусочки курицы подрумянятся, положите крылышки, грудки и бекон обратно в кастрюлю. Добавьте грибов, посыпьте луком, посолите и поперчите, а затем закройте кастрюлю крышкой и поставьте еще на 30—40 минут в духовку, нагретую до 200°С.

Пока курица стоит в духовке, приготовьте картофельный гарнир. Подсушите как следует картофельные кубики. Растопите в сковороде 75 г масла и обжарьте картофель, пока он не подрумянится.

Когда курица будет готова, разложите кусочки на теплом блюде.

Добавьте в кастрюлю вина, быстро прокипятите его, налейте телячьего бульона и кипятите минуты две. Затем снимите кастрюлю с огня. Добавьте оставшееся масло и перемешайте. Этой подливой залейте курицу и посыпьте петрушкой. Разложите картофельные кубики по краю блюда.

ODETTE KAHN
LA PETITE ET LA GRANDE CUISINE

КУРИЦА СОТЭ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН

Poulet Sauté au Parmesan

На 3 персоны

Курица, разделанная на порции	1,5 кг
Сливочное масло	125 г
Соль	1,5 ч. л.
Сливки	0,15 л
Натертый сыр пармезан	5 ст. л.
Яичные желтки	3 шт.
Панировочные сухари	

Жарьте кусочки курицы 20 минут в 20 г масла, слегка посолите. В другой сковороде обжарьте в оставшемся масле муку, но так, чтобы она не стала коричневой. Добавьте туда сливки, положите 2 чайные ложки пармезана, соли по вкусу. Поставьте смесь на малый огонь, все время помешивайте. Снимите сковороду с огня, положите в подливу яичные желтки, чтобы она загустела. Насыпьте 6 чайных ложек сыра пармезан на дно огнеупорного блюда, разложите на ней кусочки курицы, полейте подливой и поставьте в духовку на 5 минут. Высыпьте в блюдо остаток сыра вместе с сухарями и подрумяньте на огне минуту или две, а затем можете подавать на стол.

ALI-BAB
ENCYCLOPEDIA OF PRACTICAL GASTRONOMY

КУРИЦА СОТЭ СО СМОРЧКАМИ

Poulet Sauté aux Morilles

Этот метод приготовления сотэ, при котором масло не растапливается перед тем, как туда кладутся кусочки курицы, часто применяется в тех случаях, когда требуется получить деликатесную подливу.

На 4—6 персон

Курица, разделанная на порции	2—2,5 кг
Сливочное масло	30 г
Соль и перец	
Белое вино	0,1 л
Тщательно промытые сморчки	125 г
Мелко нарезанный трюфель	1
Сливки двойной жирности	0,2 л

Обмажьте сковороду маслом, положите кусочки курицы и приправьте все щепоткой соли и перца. Поставьте сковороду на умеренный огонь — куры вскоре подрумянятся. Жарьте их минут 30, затем добавьте вина. Когда вино немного выпарится, положите сморчки и трюфель, добавьте сливки и накройте сковороду крышкой. Тушите минут 10—15 и подавайте на стол.

A. ESCOFFIER
LE CARNET D'ÉPICURE

ЦЫПЛЕНОК СО СЛАДКИМ КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

Poussins aux Piments Doux

Как очистить перец см. стр. 11.

На 2—4 персоны

Два цыпленка, разрезанных пополам	по 750 г
Сливочное масло	60 г
Соль	
Перец душистый ямайский	
Сухой майоран	
Крупный красный сладкий перец, очищенный от кожицы и семян и мелко нарезанный	6 шт.
Сухое белое вино	0,2 л

Жарьте цыплят в масле в большой сковороде, пока они не зарумянятся. Приправьте солью, ямайским перцем и майораном.

Положите сладкий перец, подлейте вина и поставьте сковороду, закрытую крышкой, на огонь минут на 25—30. Выложите половинки цыплят на блюдо и положите сверху гарнир из перца.

LÉON ISNARD
LA CUISINE FRANÇAISE ET AFRICAINE

КУРИЦА СОТЭ С ПОМИДОРАМИ

Sauté de Poulets aux Tomates

Приготовление помидоров в этом блюде требует нейтрализовать излишек жидкости и кислоты. Снимите с помидоров кожицу, разрежьте их пополам и выньте семена. Обильно посолите и положите на два часа в сито, чтобы из них вытек сок.

Результат получает гораздо лучше, чем если просто выжимать их рукой, и это важно для качества конечного продукта.

На 8—10 персон

Куры, разделанные на порции	3 шт. по 1,5 кг
Оливковое масло	4 ст. л.
Масло сливочное	60 г
Соль и перец	
Куриный или телячий бульон	
Крупные спелые помидоры, очищенные от кожицы и семян, разрезанные пополам, отжатые	6 шт.
Зубчики чеснока	1 шт.
Кайенский перец	
Мелко нарезанная петрушка	1 ч. л.

Положите ножки курицы в сковороду со сливочным и растительным маслом. Накройте сковороду крышкой и жарь-

те примерно 25 минут, пока они чуть не дотушатся. Положите туда же грудки, приправьте солью и перцем и продолжайте жарить, а в самом конце добавьте ножки. Осушите кусочки курицы, оставив жир в сковороде. Переложите их в кастрюлю и смочите небольшим количеством бульона. Держите их подогретыми.

Разрежьте каждую половинку помидора на две части. Положите четверти в сковороду, где остался жир от кур, приправьте их и положите чеснок, а затем тушите на сильном огне, не давая кусочкам помидоров развалиться. Когда из помидоров испарится лишняя влага, выньте из сковороды чеснок, добавьте кайенский перец и посыпьте петрушкой.

Сложите кусочки курицы на блюде горкой, обложите помидорами и полейте их собственным соком.

URBAIN DUBOIS AND ÉMILE BERNARD
LA CUISINE CLASSIQUE

КУРЫ ПО-ВЕЛИКОКНЯЖЕСКИ

Poulet Sauté Arcòiduke

Имеется много различных способов приготовления кур по-великокняжески, но основной способ всегда более или менее одинаков: кур нужно жарить, не подрумянивая, и в них добавляется лук и сливки. Разводить сок жаркого можно либо бренди, либо мадерой; в подливу в конце готовки добавляют виски или портвейн; в качестве гарнира идут огурцы, грибы, нарезанные четвертями артишоки или трюфели.

На 4—6 персон

Куры, разделанные на порции	2—2,5 кг
Сливочное масло	100 г
Нарезанный лук	2 ст. л.
Паприка	
Белое вино	0,1 л
Сливки	0,15 л
Лимонный сок	1 ч. л.
Очищенные огурцы, нарезанные кусочками и тушеные в масле	2 шт.

Жарьте кур в 60 г сливочного масла, не давая им зарумяниться. Когда, минут через 30, они будут наполовину готовы, добавьте туда лук, слегка обжаренный в 15 г сливочного масла, и большую щепотку паприки. Продолжайте готовку еще 20—30 минут, пока куры не будут совсем готовы. Снимите их со сковороды и сохраняйте горячими.

Разведите оставшуюся в сковороде жидкость белым вином, выпарите наполовину, подлейте сливок и несколько минут кипятите. Положите в сковороду оставшееся масло, добавьте лимонного сока и процедите жидкость. Выложите цыплят на нагретое блюдо, обложите ломтиками огурцов и залейте подливой.

PROSPER MONTAGNÉ
LAROUSSE GASTRONOMIQUE

КУРЫ СОТЭ СО СЛИВКАМИ

Poulet Sauté á la Créme

В этом блюде масло для подливы нужно нарезать мелкими кусочками и размешать в жидкости на дне сковороды, сняв ее с огня. Описание приготовления бархатного соуса на стр. 167.

На 4 персоны

Курица, разделанная на порции	1,5—2 кг
Сливочное масло	100 г
Сливки двойной жирности	0,25 л
Бархатный соус (по желанию)	1—2 ст. л.

Жарьте курицу в 60 г сливочного масла, не зарумянивая. Обмойте жидкость на дне сковороды сливками и добавьте соус. Выпарите соус наполовину. В последний момент добавьте 40 г сливочного масла.

Выложите кусочки курицы на тарелку и залейте подливой.

PROSPER MONTAGNÉ
LAROUSSE GASTRONOMIQUE

КУРИЦА СОТЭ С ЦВЕТАМИ ЛИМОННИКА

Poularde au Tilleul

Этот рецепт создан Рене Лассером, владельцем ресторана «У Лассера» в Париже, в честь цветочного шоу Les Floralies. Сушеные цветы лимонника можно купить в аптеке.

На 4 персоны

Курица, разделанная на 8 порций	2 кг
Соль, перец	
Сливочное масло	60 г
Сушеные цветы лимонника	1 ст. л.
Сухое белое вино	0,1 л
Куриный бульон	4 ст. л.
Размельченные цветы лимонника	0,5 ч. л.
Сливки двойной жирности	3 ст. л.
Крепкий чай, заваренный из 1 ст. л. цветов лимонника	0,1 л

Посолите кусочки курицы, посыпьте перцем и тушите в масле в кастрюле. Закройте кастрюлю крышкой и продолжайте тушить на малом огне в течение 20 минут. За 5 минут до окончания тушения посыпьте жаркое цветами лимонника.

Выньте кусочки курицы из кастрюли и сохраняйте их теплыми. Обмойте сковороду белым вином и выпарьте. Добавьте куриного бульона и размельченных цветов лимонника. Налейте в подливу сливок и держите на огне, не доводя до кипения, минут 10. В завершение добавьте чая из цветов лимонника. Разложите кусочки курицы на блюде и залейте подливой. Подавайте на стол с гарниром из риса.

ROBERT COURTINE
MON BOUQUET DE RECETTES

КУРЫ СОТЭ ПО-БРЕТОНСКИ

Poulet Sauté Bretonne

На 4—5 персон

Курица, разделанная на порции	2 кг
Сливочное масло	60 г
Нарезанная белая часть лука-порея, тушенная в масле	100 г
Маленькая нарезанная головка лука, тушенная в масле	1 шт.
Грибы, тонко нарезанные и тушенные в масле	100 г
Сливки	0,1 л
Загущенный куриный бульон или соус supreme	0,1 л

Положите кусочки курицы на несколько минут в горячее масло, не подрумянивая. Добавьте головку лука и лук-порей. Закройте сковороду крышкой и поставьте на 20 минут в духовку при температуре 180°С. За 5 минут до окончания готовки добавьте грибы.

Разложите кусочки кур на блюде. Добавьте к овощам сливки и бульон. Выпарите жидкость наполовину, полейте курицу подливой и положите сверху овощи.

A. ESCOFFIER
A GUIDE TO MODERN COOKERY

КУРЫ СОТЭ С ПОМИДОРАМИ

Le Poulet Sauté aux Tomates

На 4 персоны

Курица, разделанная на 10 порций	1,5 кг
Соль и перец	
Оливковое масло	1,5 л
Луковицы среднего размера, разрезанные на четыре части	6 шт.
Нарезанный лук-шалот	1 шт.
Сухой тимьян	
Веточки петрушки	10 шт.
Раздавленные зубчики чеснока	2 шт.
Спелые помидоры, очищенные от кожицы и семян, крупно порезанные	6 шт.
Белое вино	0,2 л
Черные маслины	60 г
Лимонный сок	

Кусочки курицы посолите и поперчите. Подогрейте в большой сковороде 5 столовых ложек оливкового масла. Добавьте лук, лук-шалот, по щепотке тимьяна и петрушки. Лук жарьте до золотистого цвета, а затем отставьте все это в сторону.

В той же сковороде подогрейте оставшееся оливковое масло и жарьте в нем кусочки курицы до золотисто-коричневого цвета. Добавьте чеснок, помидоры, смесь лука и белое вино. Когда жидкость закипит, в течение 10—15 минут выпарьте жидкость наполовину, все время помешивая.

Примерно за три минуты до того, как подавать на стол, бросьте туда пригоршню черных маслин и подлейте лимонного сока.

При упрощенном варианте готовки этого блюда нужно жарить помидоры в отдельной сковороде; обмыть сковороду, в которой жарилась курица, стаканом белого вина или бульоном, и добавить туда, непосредственно перед тем, как подавать блюдо на стол, помидоры, маслины и ломтик лимона.

Другой вариант: за десять минут до того, как подавать на стол, добавить немного грибов, пожаренных в собственном соку, либо вымоченных сухих грибов.

JACQUES MÉDECIN
LA CUISINE DU COMTÉ DE NICE

КУРИЦА БОЛЬШЕ, ЧЕМ ВСЕ ЕЕ ЧАСТИ, ВМЕСТЕ ВЗЯТЫЕ

Murgi ka Kima

На 2—3 персоны

Мелко нарубленное куриное мясо	300 г
Сливочное масло	60 г
Гвоздика	12 шт.
Большая луковица, разрезанная пополам вдоль и тонко нарезанная поперек	1 шт.
Соль	
Молотый корень куркумы	1 ч. л.
Свежий сок лимонника	3 ст. л.

Паста из пряностей

Мелко нарезанный чеснок	1 ч. л.
Нарезанный лук	2 ч. л.
Мелко нарезанный имбирный корень	1 ч. л.

Чтобы приготовить пасту из пряностей, размельчите в миксере чеснок, лук и имбирь, добавьте столько воды, чтобы получилась жидкая кашица, тщательно перемешайте. Отставьте в сторону.

В массивной сковороде средних размеров нагрейте масло, пока оно почти не задымится. Крышку от сковороды держите наготове. Положите гвоздику, сразу же закройте сковороду и с минуту потряхивайте ее над огнем. Затем снимите крышку, выньте гвоздику ложкой с отверстиями и выбросите. В этом же масле пожарьте лук.

Когда лук станет золотистым, положите в сковороду кусочки курицы. Посолите по вкусу. Жарьте 5 минут, помешивая и переворачивая лопаточкой. Добавьте куркумы. Продолжайте жарить еще десять минут, помешивая и не подливая воды. Добавьте пасту из пряностей и продолжайте жарить в открытой сковороде, пока мясо не станет нежным (опять же не добавляя воды). Подлейте в сковороду сок лимонника, перемешайте и подавайте на стол.

SHIVA JA RAO AND SHALINI DEVI HOLKAR
COOKING OF THE MAHARAJAS

КУРИЦА СОТЭ С УКСУСОМ

Vollaile de Bresse Sauté au Vinaigre

На 4 персоны

Курица, разделанная на четыре порции	1,5 кг
Масло сливочное	150 г
Соль и перец	
Нарезанный лук-шалот	4 шт.
Винный уксус	0,25 л

Растопите 100 г сливочного масла в сковороде, достаточно большой, чтобы туда поместились все кусочки курицы. Посолите, поперчите и слегка подрумяньте их на огне. Масло должно оставаться светлым. Закройте сковороду крышкой и продолжайте готовить примерно 20 минут в духовке при 190°С.

Когда курица будет готова, положите кусочки на блюдо, закройте его и сохраняйте тепло.

Поджарьте лук-шалот в масле, оставшемся в сковороде, не давая ему подрумяниться. Обмойте сковороду винным уксусом, выпарьте жидкость наполовину и вбейте оставшееся масло в подливу. Полейте кусочки курицы подливой, чтобы они полностью были покрыты ею.

PAUL BOCUSE
LA CUISINE DU MARCHÉ

КУРИНЫЕ ГРУДКИ СОТЭ С СЫРОМ

Supremes de Volaille Jurassienne

На 4 персоны

Цельные куриные грудки, очищенные от кожи и от костей и разрезанные пополам	2 шт.
Мука	60 г
Натертый мускатный орех	0,25 ч. л.
Соль и свежемолотый черный перец	
Слегка взбитые яйца	2 шт.
Сухари	60 г
Натертый сыр грюер	30 г
Растопленное масло	90 г
Лимон, разрезанный на 4 дольки	1 шт.

Приправьте муку мускатным орехом, солью и перцем. Обваляйте куриные грудки вначале в муке, затем в яйцах и, наконец, в смеси сухарей с натертым сыром. Обжарьте их со всех сторон в большой сковороде в растопленном масле в течение 15 минут. Когда они будут готовы, подавайте горячими на стол с дольками лимона.

NIKA STANDEN HAZELTON
THE SWISS COOKBOOK

КУРИНЫЕ ГРУДКИ, ЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ С БЕЛЫМ ВИНОМ И МИНДАЛЕМ

Supremes de Volaille Amandine

На 6 персон

Цельные куриные грудки, разрезанные пополам	3 шт.
Мука	
Соль и свежемолотый белый перец	
Сливочное масло	125 г
Лимонный сок	2 ст. л.
Толченый миндаль	75 г
Измельченный чеснок	1 ст. л.
Мелко нарубленный лук	1 ст. л.
Сухое белое вино	4 ст. л.
Мелко нарезанная петрушка	2 ч. л.

Доведите до кипения кастрюлю с подсоленной водой и положите туда куриные грудки. Варите их 2 минуты, а затем слейте воду. Снимите с грудок кожу и удалите грудную кость, но сохраните маленький кончик кости крылышка на каждой половине грудки. Тщательно осушите их бумажными салфетками.

Смешайте муку с небольшим количеством соли и перца и посыпьте смесью куриные грудки. Растопите половину масла в массивной сковороде. Положите в нее куриные грудки и жарьте их на малом огне. Добавьте лимонного сока, приправьте солью и перцем. Закройте сковороду крышкой и продолжайте их жарить, пока они не станут мягкими. Затем уберите курятину, отставьте ее в сторону и положите в сковороду миндаль, чеснок, лук и 30 г масла. Встряхивайте орехи на сковороде, пока миндаль не зарумянится. Положите в сковороду оставшееся масло и подлейте вина. Положите куриные грудки обратно в сковороду и разогрейте. Разложите их на мелком блюде, полейте подливой и посыпьте миндалем и петрушкой.

DIONE LUCAS AND MARION GORMAN
THE DIONE LUCAS BOOK OF FRENCH COOKING

РАГУ ИЗ КУРИЦЫ С УКСУСОМ

Spezzatino di Pollo all'Aceto

На 6 персон

Курица, разделанная на порции	1,5 кг
Филе анчоуса, промытое и высушенное	4 шт.
Зубчики чеснока	2 шт.
Уксус белого вина	0,1 л
Соль и свежемолотый перец	
Мука	
Растительное масло	0,1 л
Веточки розмарина (или 1 ч. л. сушеного розмарина)	3 шт.

Разотрите в ступке филе анчоуса, добавьте уксуса и как следует размешайте. Кур посолите, поперчите и обваляйте в муке.

Нагрейте растительное масло с розмарином и положите туда кусочки кур и обжарьте со всех сторон до золотистой корочки. По мере того, как одна порция будет подрумяниваться, снимайте ее со сковороды и кладите новую. Когда все кусочки подрумянятся, оставьте на сковороде только ножки и бедрышки, уменьшите огонь и жарьте еще 15 минут. После того, как курица будет полностью готова, переложите кусочки на подогретое блюдо.

Слейте жир из сковороды, оставив только 2 столовые ложки, добавьте смесь уксуса и выпарите ее на сильном огне так, чтобы осталась только половина. Снова положите кусочки курицы в сковороду, плотно закройте крышкой и тушите 5 минут на очень слабом огне. Переложите курицу на подогретое блюдо и залейте подливой.

LUIGI CARNACINA
GREATITALIAN COOKING

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА С ГОРЧИЦЕЙ

На 4 персоны

Курица для жарки, разделанная на 8 порций	1,5—2 кг
Немецкая горчица	2 ст. л.
Дижонская горчица	1 ст. л.
Яичные желтки	2 шт.
Сливки двойной жирности	2 ст. л.
Белые сухари	150 г
Мука	
Соль и свежемолотый черный перец	
Кукурузное масло	

Снимите с кусочков курицы кожу, пользуясь промокательной бумагой, чтобы она лучше держалась в руках, а затем вытрите каждый кусочек насухо.

Смешайте оба сорта горчицы, яичные желтки и сливки в миске средних размеров или в глубокой суповой тарелке и как следует размешайте.

Насыпьте сухарей на один лист промасленной бумаги и немного муки — на другой.

Посыпьте каждый кусочек курицы солью, свежемолотым черным перцем, мукой, окуните в смесь горчицы и обваляйте в сухарях.

Положите кусочки курицы на блюдо и подержите 3—4 часа в холодильнике, чтобы панировка затвердела и вкус горчицы проник в мясо.

Когда куры будут готовы для жарки, подберите большую, глубокую сковороду (или две сковороды поменьше), такую, чтобы в ней разместились в один слой все кусочки курицы. Налейте кукурузного масла слоем в 2,5 см и поставьте сковороду (или сковороды) на умеренный огонь.

Когда масло нагреется настолько, что станет пениться, если опустить в него хлебный кубик, положите в него кусочки курицы. Масло не должно полностью их покрывать. Жарьте их 15—20 минут на умеренном огне, переворачивая время от времени, пока мясо не прожарится полностью и не покроется хрустящей золотисто-коричневой корочкой. Переворачивать кусочки следует щипцами или парой ложек, чтобы не проткнуть их. Осушите кусочки цыпленка промокательной бумагой и сразу же подавайте на стол.

Примечание: если будете жарить кур в два приема, или если их не нужно сразу подавать к столу, можно поставить на 15—20 минут в духовку на самый малый огонь.

ROBERT CARRIER
THE ROBERT CARRIER COOKERY COURSE

МАРИНОВАННАЯ ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

Chicharrones de Pollo

Рецепт из Доминиканской Республики

На 4 персоны

Курица, разделанная на 16 маленьких порций (крылышки, бедрышки, ножки и грудки разрезаются пополам)	1,5—2 кг
Темный ром	4 ст. л.
Соевый соус, желательно японский	4 ст. л.
Процеженный свежий сок лимонника	4 ст. л.
Растительное масло	4,5 л
Соль	0,5 ч. л.
Свежепомолотый черный перец	
Мука	125 г

Налейте в маленькую сковороду ром и согрейте его на малом огне. Отодвиньте сковороду подальше от огня и подожгите ром спичкой. Осторожно покачивайте сковороду взад-вперед, пока пламя не угаснет. Добавьте в ром соевый соус и сок лимонника.

Положите курицу в глубокую миску, налейте туда ром со специями и перемешайте ложкой кусочки курицы так, чтобы они равномерно пропитались. Маринуйте курицу в течение 2 часов при комнатной температуре или в течение 4 часов в холодильнике, время от времени переворачивая кусочки.

Предварительно прогрев духовку, включите ее на самую низкую отметку. Выстелите большой мелкий противень

двойным слоем бумажных салфеток. Осушите кусочки курицы бумажными салфетками и слегка приправьте солью и молотым перцем. Обваляйте в муке, встряхивая, чтобы удалить излишек муки. Подогрейте растительное масло в массивной кастрюльке на большом огне.

Жарьте по 5—6 кусочков курицы одновременно в течение примерно 6 минут на каждой стороне, переворачивая их щипцами или же ложками с отверстиями, и регулируя огонь так, чтобы они подрумянивались равномерно и не подгорали. Когда они подрумянятся, перекладывайте их на выстланный бумагой противень и держите в нагретой духовке.

Подавайте на стол как только все кусочки будут готовы; в качестве гарнира можно приготовить горячий вареный рис.

THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS
FOODS OF THE WORLD—THE COOKING OF THE CARIBBEAN ISLANDS

МАРИНОВАННАЯ ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

Kotopoulo Tiganito Marinato

На 4—5 персон

Курица, вымытая, обсушенная и разделанная на порции	1—1,5 кг
Соль и свежепомолотый перец	
Мука	90 г
Оливковое, кукурузное или арахисовое масло	0,3 л
Маленькие помидоры или дольки помидора	
Кресс-салат и петрушка	

Маринад

Оливковое масло	4 ст. л.
Уксус белого вина	4 ст. л.
Лимонный сок	4 ст. л.
Белое вино	0,1 л
Нарезанные зубчики чеснока	2 шт.
Мелкий лук, нарезанный	1 шт.
Лавровый лист, толченый	1 шт.
Сушеный тимьян, или майоран, или ореган	1 ч. л.
Молотые зерна перца	2 шт.
Ягоды можжевельника	2 или 3 шт.
Семена кориандра, измельченные	4 шт.

Положите все ингредиенты маринада в кастрюлю. Погрузите куски курицы в маринад так, чтобы они пропитались со всех сторон. Закройте кастрюлю крышкой и держите в холодильнике по крайней мере 2 часа, а если пожелаете, то и всю ночь. Осушите кусочки курицы, слегка приправьте солью и перцем. Насыпьте муки в бумажный пакет, положите туда кусочки курицы и слегка потрясите, чтобы они покрылись слоем муки.

Налейте растительного масла в сковороду слоем в 1 см и доведите почти до кипения. Положите кусочки курицы в горячее масло и жарьте их, все время переворачивая, пока они не станут светло-каштанового цвета. Щипцами переложите кусочки в сковороду.

Запекайте кусочки курицы в духовке при температуре 180°С в течение 50 минут, пока они не станут мягкими. Сливайте масло по мере того, как оно собирается в сковороде. Кусочки курицы должны покрыться хрустящей коричневой корочкой. Разложите их на блюдо, украсив помидорами, кресс-салатом и петрушкой.

VILMA LIACOURAS CHANTILES
THE FOOD OF GREECE

КУРИЦА БЫСТРОЙ ЖАРКИ С МАНДАРИНОВОЙ КОЖУРОЙ В ГОРЯЧЕМ СОУСЕ

Рекомендации о том, как разделать курицу на 16—20 порций, даны в рецепте по приготовлению хрустящей жареной курицы на стр. 100.

На 4 персоны

Курица, разрезанная на 16—20 порций	1 кг
Свежий имбирный корень, нарезанный	3 шт.
Луковица, нарезанная	1 шт.
Соль	
Соевый соус	3 ст. л.
Сухой херес	3 ст. л.
Растительное масло	6 ст. л.
Острый перец, очищенный от семян и нарезанный	2 шт.
Сухая кожура мандарина или порезанная на маленькие кусочки кожура свежего большого мандарина	1 ст. л.
Винный уксус	2 ч. л.
Сахар	2 ч. л.
Черный перец	
Кунжутное масло	1 ч. л.

Положите кусочки курицы в глубокую посуду, добавьте имбирь и лук, посолите и добавьте по столовой ложке соевого соуса и хереса. Замочите кусочки курицы в этом маринаде и оставьте на полчаса. Выньте имбирь и лук.

Нагрейте растительное масло в большой сковороде, положите туда маринованную курицу и жарьте 3,5 минуты. Выньте кусочки курицы из сковороды, осушите их и слейте излишек масла.

В оставшееся в сковороде масло положите острый перец и мандариновую кожуру. 15 секунд жарьте на сильном огне, помешивая. После этого положите кусочки курицы обратно в сковороду и перемешайте их.

Смешайте остаток хереса и соевого соуса с уксусом, добавьте сахар и перец и залейте смесью курицу. Еще полминуты подержите на огне, помешивая, и полейте кунжутным маслом.

KENNETH LO
CHINESE FOOD

МАРИНОВАННАЯ КУРИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ ГЛУБОКОЙ ЖАРКОЙ

Toriniku No Tatsuta-age

На 4 персоны

Куриные грудки со снятой кожей и с вынутыми костями	350 г
1см^3 свежего имбирного корня, очищенного и тонко натертого	1 шт.
Соевый соус	0,1 л
Сакэ (японская рисовая водка)	3 ст. л.
Маисовая мука	
Растительное масло для глубокой жарки	
Очищенный зеленый лук — использовать как перья, так и белую часть	2 шт.

Разрежьте курицу на порционные кусочки и положите в кастрюлю. Добавьте имбиря, соевого соуса, сакэ и размешайте. Маринуйте 30 минут, потом выньте кусочки курицы, обваляйте их в маисовой муке и стряхните лишнюю муку.

Нагревайте растительное масло, слоем в 5—7 см, в сковороде, пока на деревянной мешалке, опущенной в масло, не начнут образовываться пузырьки. Температура в духовке должна быть чуть ниже умеренной.

Жарьте кусочки курицы небольшими партиями до золотисто-коричневого цвета, обсушите их на бумажных салфетках и разложите на блюде.

Нарежьте зеленый лук поперек кусочками по 2,5 см, разрежьте каждый вдоль аккуратными полосками и подержите несколько минут в холодной воде. Затем отожмите лук в кухонном полотенце, добавьте его к курице и подавайте на стол.

ELISABETH LAMBERT ORTIZ WITH MITSUKO ENDO
THE COMPLETE BOOK OF JAPANESE COOKING

ЖАРЕНЫЕ КУРЫ

На 4—6 персон

Курица, разделанная на порции	1,5 кг
Мука	60 г
Соль	1 ч. л.
Перец	0,25 ч. л.
Порошок кэрри (по вкусу)	0,5 ч. л.
Молоко	0,1 л
Масло сливочное	90 г

Заранее нагрейте духовку до 180°С. Вытрите курицу досуха. Смешайте муку, соль, перец и порошок кэрри в пакете. Окуните куски курицы в молоко, а потом кладите их по нескольку штук в пакет и встряхивайте, пока они не покроются смесью.

Растопите в массивной сковороде достаточное количество сливочного масла, чтобы оно покрывало дно сковороды, и быстро жарьте в нем куски курицы, пока они не зарумянятся. Растопите еще около 60 г масла в маленькой сковороде.

Возьмите большую плоскую сковороду, чтобы в ней свободно разместились в один слой все кусочки курицы. Положите их в сковороду кожицей вниз, полейте сверху растопленным маслом и жарьте минут 25 на нижнем уровне духовки. Полейте кусочки курицы маслом и переверните их. Жарьте еще 35 минут, пока они не подрумянятся и не будут готовы.

Если вы готовите на плите, обваляйте кусочки в муке, как сказано выше, положите их в массивную сковороду, смазанную жиром, и подрумянивайте на малом огне. Закройте сковороду крышкой и тушите примерно 1 час 10 минут, пока курица не будет почти полностью готова. Тогда снимите крышку, усильте огонь и жарьте кусочки курицы еще 10 минут.

JANE MOSS SNOW
A FAMILY HARVEST

ЖАРЕНЫЕ ЦЫПЛЯТА СО СЛИВОЧНОЙ ПОДЛИВОЙ И ПЮРЕ

На 6—8 персон

Молодые цыплята, разделанные на порции	2 шт. по 1—1,5 кг
Соль и перец	
Мука	
Свиной жир	100 г

Пюре

Белая кукурузная мука	150 г
Кипяток	1 л
Соль	1 ч. л.
Яичный желток	1 шт.

Сливочная подлива

Сливочное масло	15 г
Мука	0,5 ст. л.
Сливки	0.25 л
Соль и черный перец	

Возьмите кастрюлю с толстыми стенками. Пюре готовят следующим образом: всыпьте кукурузную муку в подсоленную кипящую воду, все время помешивая. Варите 2—3 минуты на сильном огне, а затем убавьте огонь и варите еще час. Дайте ему немного остыть, добавьте желток, хорошо взбейте и отставьте, чтобы оно остыло.

Посолите кусочки курицы, посыпьте перцем, накройте полотенцем и пусть лежат 30 минут. Тщательно оботрите каждый кусочек и обваляйте в муке. Нагрейте свиной жир в массивной кастрюле. Когда жир станет очень горячим, но еще не начнет подгорать, положите туда кусочки цыпленка (по несколько штук в один прием) и жарьте. Переворачивайте их, чтобы они поджаривались с обеих сторон. Когда кусочки цыпленка будут готовы, обсушите их на бумажной салфет-

ке, выложите на подогретое блюдо и поставьте с теплую духовку до момента, когда нужно будет подавать на стол.

Кладите пюре по столовой ложке в горячий жир, оставшийся от жарки цыпленка. Внимательно следите, чтобы лепешки поджарились со всех сторон. Они должны быть толщиной в один сантиметр и окружностью со стеклянный стакан. Затем разложите их по краю блюда вокруг кусочков цыпленка.

На той же сковороде приготовьте подливу. Растопите сливочное масло и всыпьте муки. Тщательно перемешайте ее с жиром и остатками от жарки лепешек, добавьте сливки, немного соли и черного перца. Когда подлива загустеет, налейте ее в соусницу и подавайте на стол.

SHEILA HIBBEN
AMERICAN REGIONAL COOKERY

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА СО СЛИВОЧНОЙ ПОДЛИВОЙ. БЛЮДО ЮЖНЫХ ШТАТОВ

На 4 персоны

Курица, разделенная на порции	1—1,5 кг
Соль	
Мука	125 г
Свиной жир или 125 г растительного жира, смешанного с 125 г свиного жира	250 г

Сливочная подлива

Мука	2 ст. л.
Бульон куриный	1,5—2 л
Сметана	0,15 л
Соль и белый перец	

Вымойте кусочки курицы в холодной воде и вытрите насухо. Посыпьте их солью со всех сторон. Насыпьте муки в прочный бумажный пакет. Кладите по несколько кусочков курицы в этот пакет и встряхивайте его, пока кусочки не покроются сплошной пленкой муки. Затем вынимайте кусочки из пакета, стряхивая их, чтобы удалить излишек муки. Разложите их рядышком на листе вощеной бумаги.

Разогрейте духовку до 95°С и поставьте туда противень.

Растопите свиной жир, или смесь его с растительным жиром, на сильном огне в массивной сковороде диаметром 25 см. Слой жира должен быть толщиной в 0,5 см. Когда над слоем жира появится легкий дым, положите в сковороду кусочки курицы кожицей вниз. Поскольку ножки и бедрышки должны жариться дольше, чем грудки и крылышки, их нужно положить первыми.

Закройте сковороду и жарьте кусочки курицы на умеренном огне 6—8 минут, время от времени проверяя — не подгорают ли. Когда кусочки хорошо подрумянятся с одной стороны, переверните их и снова накройте сковороду крышкой. Продолжайте жарить до полной готовности, затем переложите кусочки цыпленка на противень в духовку, чтобы они оставались горячими, пока вы будете готовить подливы.

Слейте жир из сковороды, оставив только пару столовых ложек. Добавьте муки и перемешайте, чтобы жир полностью пропитал муку. Налейте куриный бульон и положите 2/3 всех сливок. Готовьте на умеренном огне, взбивая подливу веничком, пока она не станет густой и однородной. Если подлива покажется вам слишком густой, влейте туда оставшиеся сливки. Если пожелаете, процедите ее через мелкое сито. Попробуйте подливу на вкус, а потом вылейте в подогретую соусницу и подавайте с жареной курицей, красиво разложив кусочки на подогретом сервировочном блюде.

THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS
FOODS OF THE WORLD—AMERICAN COOKING

КУРИЦА СОТЭ С РИСОМ ПО-ИСПАНСКИ

Poulet au Riz á l'Espagnole

Инструкции по приготовлению артишоков см. на стр. 11

На 4 персоны

Курица, разделенная на порции	1,5 кг
Оливковое масло	4 ст. л.
Неразрезанные луковицы	2 шт.
Мелко нарезанные зубчики чеснока	2 шт.
Помидоры, очищенные от кожицы и семян, нарезанные крупными дольками	4 шт.
Нежные сердцевины артишоков	4 шт.
Сладкий красный перец с вычищенными семенами и нарезанный четвертинками	4 шт.
Свежевылущенный горох	60 г
Молотый шафран	
Соль и перец	
Рис	300 г
Вода	0,5 л

Пожарьте кусочки курицы в оливковом масле в жароустойчивой кастрюле. Когда они подрумянятся, добавьте лук, чеснок, помидоры, артишоки, красный перец, горох и большую щепотку шафрана. Приправьте солью и перцем, добавьте рис и слегка обжарьте все это вместе.

Налейте воды и доведите до кипения. Затем поставьте закрытую крышкой кастрюлю в духовку на 20 минут, при умеренном огне.

Примечание: это блюдо вкуснее, когда рис получается рассыпчатым, а для этого кастрюлю нужно вынуть из духовки за 2 минуты до того, как он будет готов. Подавайте блюдо на стол сразу же.

LÉON ISNARD
LA CUISINE FRANÇAISE ET AFRICAINE

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

Говорят, что этот рецепт существовал еще за 600 лет до Рождества Христова. Некоторые повара готовят это блюдо так: отрезают у курицы ножки и крылышки, разрубают грудку и спинку пополам, так что образуется 8 кусков. Грудка и крылышки быстрее достигают готовности, чем ножки, а потому их следует первыми вынимать из горячего масла.

На 8 персон

Курица, разделанная на 8 кусков	1,5—2 кг
Мелко нарезанный имбирный корень	2 шт.
Мелко нарезанный зеленый лук	1 шт.
Слегка взбитое яйцо	1 шт.
Мука	30 г
Херес	2 ст. л.
Растительное масло для глубокой жарки	

Положите имбирь и лук в сбитое яйцо, добавьте муки и хереса. Замесите жидкое тесто.

Погрузите туда кусочки курицы, чтобы они покрылись слоем теста. Тем временем разогрейте растительное масло, опускайте в него кусочки курицы по несколько штук, и жарьте, пока они не подрумянятся. Обсушите бумажными салфетками и подавайте на стол.

GLORIA BLEY MILLER
THE THOUSAND RECIPE CHINESE COOKBOOK

КУРИЦА, ЖАРЕННАЯ С ЧЕСНОКОМ

Spezzatino di Pollo Fritto

На 4 персоны

Курица	1,5 кг
Слегка взбитое яйцо	1 шт.
Мука	100 г
Соль	2 ч. л.
Черный перец	0,5 ч. л.
Зубчики чеснока, из них 3 раздавлены	5 шт.
Растительное масло	0,1 л
Оливковое масло	0,1 л
Лимоны, разрезанные на дольки	1 или 2 шт.

Попросите, чтобы мясник разрубил курицу на кусочки размером в 2,5 см. Вымойте и обсушите их. Окуните в сбитое яйцо, а потом — в смесь муки, соли, перца и раздавленного чеснока. Кусочки должны обсохнуть несколько минут.

Нагрейте растительное масло и положите туда целые зубчики чеснока. Когда они станут коричневыми, выньте их. Положите в масло кусочки курицы. Жарьте их, пока они не станут румяными и нежными. В качестве гарнира положите ломтики лимона.

ROMEO SALTA
THE PLESURES OF ITALIAN COOKING

НАСТОЯЩИЕ ЮЖНЫЕ ЖАРЕНЫЕ КУРЫ ЭРСКИНА КОЛДУЭЛЛА

На 6 персон

Куры, разделенные на порции	2 по 1,5—2 кг
Молоко	1,25 л
Взбитые яйца	3—4 шт.
Соль	
Острый перечный соус тобаско	
Мука	
Сухари	
Растительное масло или жир для глубокой жарки	

Положите кусочки курицы на ночь вымачиваться в молоке, куда добавляются яйца, немного соли и большая порция перечного соуса. Вынув из молока, обваляйте кусочки курицы в смеси муки с сухарями (половина на половину) и жарьте в жире, пока они не зарумянятся. В заключение процедуры поставьте кур в духовку на умеренный огонь, примерно 180°С, на 10—15 минут, следите, чтобы они не высохли.

BERYL BARR AND BARBARA TURNER SACHES (EDITORS)
THE ARTISTS' AND WRITERS' COOKBOOK

МАЛЕНЬКИЕ ЦЫПЛЯТА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ГЛУБОКОЙ ЖАРКОЙ

Petits Poulets Fris

На 8 персон

Цыплята, разделенные на 4 части, с отрезанными кончиками крыльев	2 шт. по 1 кг
Соль и перец	
Нарезанная петрушка	1—2 ст. л.
Лимонный сок	5 ст. л.
Мука	
Взбитые яйца	3 шт.
Сухари	
Растительное масло для глубокой жарки	
Большие веточки петрушки (по желанию)	2 шт.

Приправьте четверти цыплят солью и перцем, посыпьте нарезанной петрушкой, а затем полейте лимонным соком. Маринуйте их по крайней мере 1 час, время от времени переворачивая. Выньте их, обваляйте в муке каждый кусочек в отдельности, а затем окуните во взбитые яйца и посыпьте сухарями.

За 12—15 минут до того, как подавать цыплят на стол, положите в горячий жир ножки, которые должны жариться

дольше. Через 5 минут положите туда же грудки. Когда кусочки цыплят будут готовы и хорошо подрумянены, обсушите их, слегка посолите и разложите на развернутой салфетке или же на тарелке с петрушкой, предварительно слегка обжаренной.

URBAIN DUBOIS
ÉCOLE DES CUISINIÈRES

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ

На 4 персоны

Курица, разделанная на порции	1,5 кг
Мука	250 г
Слегка взбитое яйцо	1 шт.
Оливковое масло	0,35 л

Маринад

Оливковое масло	3 ст. л.
Лимонный сок	4 ст. л.
Соль и перец	
Нарезанная петрушка	2 ч. л.

Приготовьте маринад из оливкового масла, лимонного сока, соли, перца и петрушки. Налейте маринад в кастрюлю с кусочками курицы и оставьте часа на 2, время от времени переворачивая кусочки. Затем выньте их из маринада, тщательно обсушите, обваляйте в муке, обмакните во взбитое яйцо и 15 минут жарьте в оливковом масле.

ADA BONI
THE TALISMAN ITALIAN COOK BOOK

КУРИЦА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ ПО-ПЕКИНСКИ

На 6 персон

Цельная грудка курицы, очищенная от кожи и костей и нарезанная	1 шт.
Соль	1 ч. л.
Кукурузная мука	1 ст. л.
Белок яйца	1 шт.
Бланшированные грецкие орехи	125 г
Растительное масло для глубокой жарки	
Растительное масло	2 ст. л.
Сладкий зеленый перец, нарезанный	1 шт.
Сладкий красный перец, нарезанный	1 шт.
Паста из соевых бобов	2 ст. л.
Сахар	2 ст. л.
Сухое белое вино	1 ст. л.
Бульон куриный (по желанию)	4 ст. л.

Положите в посуду с кусочками курицы соль, кукурузную муку, влейте яичный белок и как следует перемешайте. Положите орехи в ситечко и жарьте в масле при температуре 150°С, пока они не станут коричневыми и хрустящими. Погружайте их в масло и вынимайте, чтобы они ровно поджарились до желаемой вами кондиции. Будьте осторожны, так как орехи могут подгореть. Обсушите их и отставьте в сторону. Пожарьте перец в одной столовой ложке растительного масла 1 минуту. Обсушите его. Добавьте еще столовую ложку масла и жарьте соевую пасту 3 минуты, постоянно помешивая. Добавьте сахара. Положите кусочки курицы в масло, нагретое до 190°С, и жарьте 1 минуту. Слейте масло и положите кусочки в соевую пасту. Добавьте вина. Если соус густой — разбавьте бульоном. Сильно встряхните. Положите перец, орехи и готовьте все вместе, постоянно помешивая.

YU WEN MEI AND CHARLOTTE ADAMS
100 MOST HONORABLE CHINESE RECIPES

ЖАРЕННЫЕ ЦЕЛИКОМ МАРИНОВАННЫЕ КУРЫ

Marinade de Poilet

В этом рецепте для маринада и для соуса используются горькие севильские апельсины. Но если севильских апельсинов нет, их можно заменить соком красных апельсинов с небольшой добавкой лимонного сока. Курицу следует расплющить, как показано на стр. 47.

На 4 персоны

Куры, сплющенные	2 шт. по 1 кг
Свиной жир	250 г
Мука или жидкое тесто (стр. 166)	
Сок севильских апельсинов (по желанию)	

Маринад

Сухое белое вино	0,1 л
Винный уксус	0,1 л
Сок севильских апельсинов	0,1 л
Ямайский и кайенский перец	
Соль	
Тонко порезанная большая луковица, или 3—4 тонко нарезанных уэльских луковицы, или зеленый лук	
Ароматные травы	1 ст. л.

Положите кур в миску с маринадом, приправьте специями и солью. Добавьте лук и ароматные травы и маринуйте 2—3 часа. Несколько раз переверните цыплят в маринаде, чтобы они как следует пропитались, затем обсушите их.

Обваляйте кур в муке или окуните их в очень жидкое тесто и жарьте в свином жире, пока они не приобретут аппетитный золотисто-коричневый цвет. Натуральной подливой для этого блюда может служить апельсиновый сок. Или же можно прокипятить маринад, процедить его через сито и использовать в качестве подливы.

NICOLAS DE BONNEFONS
LES DÉLICES DE LA CAMPAGNE

КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

На 6 персон

Куриные грудки со снятой кожей, с вынутыми костями и разрезанные пополам	3 шт.
Соль	
Перец	1/4 ч. л.
Шнит-лук, нарезанный	2 ст. л.
Сливочное несоленое масло, нарезанное небольшими кусочками и замороженное	90 г
Мука	75 г
Яйца, слегка взбитые	2 шт.
Свежие сухари	90 г
Растительное масло	

Расплющите куриные грудки до толщины 0,5 см. Для этого положите их между двумя листами вощеной бумаги и слегка побейте деревянным молотком или скалкой. Снимите бумагу и разложите грудки кверху той стороной, где были вынуты кости. Посолите по вкусу, поперчите и посыпьте луком. Положите по кусочку масла на каждую половинку грудки. Заверните кусочки масла в куриное мясо, как заворачивают сверток, и подоткните концы кожи. Обваляйте их в муке, обмакните в яйце и обсыпьте сухарями. Положите в холодильник на 3 часа. Нагрейте масло до 185°С в кастрюле с толстыми стенками или глубокой сковороде. Масла должно быть достаточно, чтобы оно покрывало свернутые куриные грудки. Жарьте их 4—5 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Обсушите на бумажных салфетках и сразу же подавайте на стол.

CARL LYREN
365 WAYS TO COOK CHICKEN

ХРУСТЯЩАЯ ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

Это блюдо — хрустящая жареная курица — одно из лучших блюд провинциальной китайской кухни; оно отличается от других вариантов, где мясо цыпленка более мягкое и влажное. Мясо можно отделить от костей либо пальцами, либо палочкой для еды.

На 4 персоны

Курица	1,5 кг
Соль	2 ч. л.
Тонко нарезанный имбирный корень	4 шт.
Солодовый или обычный сахар	0,5 ст. л.
Белый уксус и светлый соевый соус	по 5 ч. л.
Вода	2 ст. л.
Херес	1,5 ст. л.
Маисовая мука	3 ст. л.
Растительное масло для глубокой жарки	

Смешайте соль с имбирем и тщательно протрите этой смесью курицу снаружи и изнутри. Маринуйте ее 3 часа в хорошо проветриваемом месте.

Разрубите курицу на 16—20 кусков на китайский манер. Для этого вам потребуется очень острый тяжелый нож. Разрубать кости значительно удобнее на толстой доске, так как для этой операции необходима очень твердая опора.

Разделите курицу на 4 куска. Каждый кусок разрубите вдоль пополам и отрежьте обе ножки. Разрубите каждую ножку поперек на 3 части, а каждое крылышко на 2 части — таким образом получается 10 кусков. Затем разрубите каждый из двух кусков тушки на 3 части поперек и вдоль грудиной кости, что дает 6 кусков. Разрубите один или два самых крупных куска пополам, и таким образом получится 16—20 кусков.

Смешайте сахар, уксус, соевый соус, воду, херес и муку. Размешайте смесь до консистенции пасты. Обмажьте кусочки курицы частью этой пасты, и пусть они сохнут 2 часа в хорошо проветриваемом месте. Затем повторите операцию и поставьте сохнуть еще на 1 час.

Сильно нагрейте масло в посуде для глубокой жарки. Жарьте кусочки курицы 3—3,5 минуты, пока они не станут хрустящими. Подавайте на стол горячими.

KENNETH LO
CHINESE FOOD

ФАРШИРОВАННАЯ ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

На 4 персоны

Курица для жарки	1,5 кг
Соль и свежемолотый черный перец	
Размягченное масло	30 г

Хлебная начинка

Сливочное масло	30 г
Ломтики слегка копченого бекона	2—3 шт.
Мелко нарезанный испанский лук	1
Черствый белый хлеб, нарезанный кубиками в 1 см	100 г
Тонко нарезанная петрушка	3 ст. л.
Толченый тимьян и листья розмарина	
Яйцо	1 шт.
Молоко или куриный бульон	4 ст. л.
Соль и свежемолотый черный перец	

Подогрейте духовку до 180°С.

Начинка: пожарьте бекон в масле в большой сковороде, пока он не станет хрустящим. Выньте бекон, положите в сковороду нарезанный лук и жарьте на умеренном огне, пока он не станет мягким и золотистым. Снимите лук со сковороды дырчатой ложкой. Положите в сковороду оставшееся масло. Когда оно растопится, положите хлебные кубики и жарьте на умеренном огне, пока они не впитают все масло и не станут светло-золотистыми.

Нарежьте ломтики бекона в миску. Добавьте жареный лук, хлебные кубики, петрушку и по большой щепотке тмина и розмарина и легонько помешайте вилкой, чтобы все хорошо перемешалось.

В миске поменьше сбейте яйца с молоком или бульоном. Вылейте на хлеб и перемешайте вилкой, чтобы жидкость распределилась равномерно. Приправьте начинку солью и перцем.

Обработайте курицу снаружи и внутри.

Заполните внутреннюю полость курицы хлебной начинкой. Зашейте тушку.

Положите в глубокую сковороду. Натрите птицу солью и перцем и смажьте размягченным маслом.

Жарьте курицу примерно 1 час 15 минут, часто поливая ее собственным соком (можно добавить, если необходимо, ложку другую кипятку).

Подавая к столу, положите курицу на подогретое блюдо. Выньте нитку, которой она была зашита, и не давайте ей остыть.

Налейте 2—3 столовых ложки воды в сковороду и доведите ее до кипения при умеренном огне, помешивая и соскребая деревянной ложкой со дна и стенок пригоревшие к ним зажаренные кусочки. Попробуйте на вкус. Налейте в подогретую соусницу и подавайте с курицей.

ROBERT CARRIER
THE ROBERT CARRIER COOKERY COURSE

КУРИЦА С АНЧОУСАМИ

Poulet aux Anchois

Этот рецепт XIX века, вначале применявшийся для кур, жаренных на вертеле, стал затем использоваться для жарки в духовке. Соленые анчоусы нужно перед употреблением нарезать, промыть и обсушить. Если вы используете баночные, более соленые анчоусы, то перед употреблением вымочите их 10 минут в воде. Способ фаршировки под кожицу показан на стр. 47—49.

На 4 персоны

Курица	1,5 кг
Филе анчоуса, промытое, обсушенное и нарезанное	8 шт.
Свежий, с прослойками нарезанный бекон	90 г
Петрушка нарезанная	2 ст. л.
Уэльский или зеленый лук, нарезанный	4—5 шт.
Перец	
Натертый мускатный орех	
Тонкие ломтики свиного сала	4—5 шт.
Бульон из телятины или ветчины	0,1 л

Смешайте три четверти анчоусов с другими нарезанными ингредиентами. Приправьте перцем и мускатным орехом и фаршируйте курицу под кожу. Обложите грудку курицы ломтиками свиного сала. Свяжите тушку и жарьте ее 30 минут при температуре 220°С. Затем убавьте огонь до 170°С и жарьте еще 30 минут. Снимите ломтики свинины за 15 минут до завершения готовки. Протрите сковороду и вымойте ее бульоном, в который были добавлены оставшиеся анчоусы.

OFFRAY AINÉ
LE CUISINIER MÉRIDIONAL

КУРИЦА С ОЛИВКАМИ

Entrée de Poularde aux Olives

Согласно оригинальному рецепту (1691) здесь требуется шампанское — по тому времени это должно быть либо искристое белое вино, либо не искристое красное. В данном рецепте скорее подходит второе.

На 4 персоны

Курица для жарки	1,5—2 кг
Нарезанное ломтиками свиное сало	1 шт.
Сок севильских апельсинов	3 ст. л.

Подлива

Нарезанная петрушка	1 ст. л.
Нарезанный уэльский или зеленый лук	3 ст. л.
Нарезанный свежий бекон	30 г
Мука	1 ст. л.
Сок от жарки курицы или мяса, или куриный или телячий бульон	4 ст. л.
Красное вино	0,15 л
Каперсы, нарезанные	1 ст. л.
Филе анчоуса, нарезанные	2 шт.
Оливки, с вынутыми косточками и растолченные	100 г
Оливковое масло	1 ст. л.
«Ароматный букет»: петрушка, кербел, эстрагон, лук-порей, тимьян и лавровый лист	1 шт.
Загущенный телячий бульон	0,25 л

Выберите нежную упитанную курицу, оберните грудку ломтиком свиного сала и пожарьте. Пока курица жарится, приготовьте подливу. Слегка обжарьте нарезанную петрушку и лук с нарезанным беконом и мукой. Добавьте туда сок от жарки курицы или бульон, вино, каперсы, анчоусы, оливки, оливковое масло и «ароматный букет». Долейте в подливу наваристый бульон, приправьте и процедите.

Выньте жареную курицу из сковороды, разрежьте ножки в суставах и сделайте надрезы на бедрышках, крылышках и на грудке. Слегка примните кусочки цыпленка плоской стороной большого кухонного ножа и положите в кастрюлю с подливой и соком от жарки. Закройте кастрюлю и поддерживайте в ней тепло, регулярно поливая цыпленка. Перед тем, как подать на стол, разложите цыпленка на блюде, полейте подливой и апельсиновым соком.

MASSIOLOT
LE CUISINIER ROIAL ET BOURGEOIS

ФАРШИРОВАННАЯ РАЗРУБЛЕННАЯ ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

Poulet Fendu Farci au Four

Нарезать цыпленка не составляет труда, когда он разрублен вдоль и нафарширован, как это показано на стр. 47—49

На 4 персоны

Курица	1,5 кг
Толченые сухие травы (тимьян, ореган, чабер)	1 ч. л.
Оливковое масло	3 ст. л.

Начинка

Свежий белый сыр (рикотта или сливочный сыр)	90 г
Свежие белые сухари	60 г
Сливочное масло	60 г
Соль и перец	
Мелко нарезанные свежие листья и цветы майорана (если их нет, то заменить сухими)	1 ст. л.
Крупные куриные яйца	1 шт.
Мелко нарезанная луковица среднего размера	1 шт.
Лук слегка поджарить в течение 15 минут в 15 г масла, не давая подрумяниться, и остудить	1 шт.
Маленькие твердые кабачки, нарезанные ломтиками, посоленные, отжатые и пожаренные в 30 г масла, а затем охлажденные	500 г
Свеженатертый сыр пармезан	

Разрубите курицу вдоль позвоночника, расплющите ее и оттяните кожу.

Посыпьте с обеих сторон травами (но так, чтобы трава не попала под кожу), натрите оливковым маслом и оставьте мариноваться на час-два.

Смешайте белый сыр с сухарями и сливочным маслом, добавьте соль, перец и травы и перемешайте все вилкой. Положите туда же сбитое яйцо. Затем добавьте лук и кабачки и, наконец, сыр пармезан в таком количестве, чтобы начинка стала густой.

Фаршируйте курицу: берите немного начинки, и пальцами одной руки заталкивайте ее под кожу, а другой рукой одновременно разглаживайте кожу снаружи. Вначале обработайте ножки и бедрышки, а потом займитесь грудкой. Когда используется вся начинка, заверните кусок кожи на шее курицы вокруг отверстия горла и заправьте его под тушку птицы.

Возьмите маленький острый нож и разрежьте ткань, соединяющую кожу и мясо в районе между внутренней стороной бедра и окончанием грудки. Сделав разрез достаточно широкий, чтобы туда вместился конец ножки. Затем осторожно подтяните ножку кверху и вставьте ее конец в разрез. То же самое сделайте с другой стороны.

Положите курицу в сковороду и руками сформируйте начинку так, чтобы птица имела естественный вид. Посолите и поперчите курицу и жарьте ее в заранее нагретой духовке, начав с температуры 230°С, а минут через 10 понизив ее до 190°С. Каждые 30 минут поливайте птицу соком. Общее время жарки от 50 мин. до 1 ч., в зависимости от веса птицы. Если примерно через 40 мин. станет ясно, что курица жарится слишком быстро, снизьте температуру и прикройте ее листом алюминиевой фольги.

Переложите птицу на нагретое круглое сервировочное блюдо. Сок от жарки не подавайте — он слишком жирный, а к этому блюду не требуется подлива. (Охладите остатки от жарки и сок, слейте жир. Можете использовать их в качестве подливы для блюда из остатков.)

RICHARD OLNEY
SIMPLE FRENCH FOOD

КУРИЦА, НАЧИНЕННАЯ ИНЖИРОМ

Le Poulet Farci aux Figues

На 4 персоны

Курица (потроха сохранить)	1—1,5 кг
Сливочное масло	75 г
Луковицы среднего размера, тонко нарезанные	2 шт.
Свежий черный инжир, очищенный от кожицы и разрезанный вдоль на 8 частей	10 шт.
Рис, промытый и обсушенный	250 г
Вода	0,5 л
Соль и перец	
Оливковое масло	
Кайенский перец	

В большой жароупорной кастрюле растопите на умеренном огне 60 г сливочного масла и слегка поджарьте лук, пока он не станет прозрачным.

Порубите куриные потроха. Положите инжир и потроха в лук и жарьте, пока потроха не потемнеют. Затем добавьте рис и размешайте, чтобы зернышки как следует пропитались маслом.

Налейте воды, посолите по вкусу, добавьте немного перца и доведите воду до кипения. Уменьшите огонь и тушите минут 25—30, пока вся жидкость не впитается. Снимите кастрюлю с огня и положите оставшееся масло.

Нагрейте духовку до 200°С. Обсушите курицу изнутри и нафаршируйте ее начинкой из инжира, отложив пока в сторону одну треть начинки. Зашейте курицу.

Положите курицу спинкой кверху в глубокую сковороду. Полейте ее растительным маслом, посыпьте солью и кайенским перцем и поставьте сковороду на среднюю полку в духовку. Курица жарится примерно 45 минут. Чтобы попробовать готова ли она — проколите бедрышко вилкой. Сок, который потечет, должен быть светло-желтым. Если он розового цвета — продолжайте жарить еще минут 5—10.

Выньте курицу из духовки. Уберите нитку, которой была зашита тушка. Оставьте курицу на 5 минут остывать —

тогда ее будет легче резать. Размешайте вилкой оставшуюся инжировую смесь, подогрейте на малом огне и подавайте отдельно.

JACQUES MÉDECIN
LA CUISINE DU COMTÉ DE NICE

ФАРШИРОВАННЫЕ КУРЫ ПО-КИПРСКИ

Kotopoulo Yemisto Kypriotiko

Для этого блюда готовится хрустящая ароматная начинка. Ее можно использовать и для индейки, но тогда ее потребуется вдвое больше.

На 5—6 персон

Курица (печень оставлена)	1—1,5 кг
Растительное и сливочное масло (и еще немного для жарки)	3 ст. л.
Миндальные орехи, бланшированные и разрезанные вдоль на 4 части	60 г
Рис с длинными зернами	150 г
Сухое белое вино	0,1 л
Вода	0,3 л
Соль	
Молотая корица	1 ч. л.
Сахар	
Коринка	75 г

Вымойте и обсушите курицу, отставьте ее в сторону. В сковороде средних размеров разогрейте растительное или сливочное масло и обжарьте миндаль и куриную печень. Затем выньте их из сковороды ложкой с дырочками. Нарубите печенку и оставьте ее вместе с орехами. В эту же сковороду положите рис и обжарьте его на умеренном огне, постоянно помешивая. Затем налейте вина и воды, добавьте соли, корицу и щепотку сахара. Закройте сковороду крышкой и жарьте 12 минут, пока рис не станет почти совсем мягким. Положите миндаль, печень, коринку и снимите сковороду с огня.

Положите начинку в полость тушки и прочно скрепите края. Слегка смажьте поверхность тушки растопленным сливочным или оливковым маслом. Положите птицу на сковороду и жарьте час с четвертью при 180°С, пока она не станет мягкой, переворачивая ее каждые 20 минут двумя деревянными ложками и часто поливая соком. Выньте начинку из курицы и выложите ее на середину теплого блюда. Разрежьте курицу и разложите кусочки вокруг начинки. Подавайте теплой.

Примечание: в распространенном в материковой Греции варианте рецепта вместо миндаля, коринки и риса используют кедровые орешки, мускатный орех, нарезанные сельдерей, петрушка и размягченный хлеб.

VILMA LIACOURAS CHANTILES
THE FOOD OF GREECE

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ МОЗГАМИ

Poulet á la Franc-Comtoise

На 4 персоны

Курица	1 кг
Соль и перец	
Телячьи мозги	1 шт.
Нарезанные трюфели	
Сливочное масло	60 г

Посолите и поперчите курицу изнутри. Вымойте мозги, затем подержите их несколько минут в холодной воде. Снимите наружную пленку, посыпьте солью и перцем. Нашпигуйте мозги трюфелями и положите начинку в полость тушки курицы. Зашейте отверстие крепкой ниткой, смажьте тушку курицы маслом и положите в сковороду. Жарьте при 180°С примерно 1 час 15 минут. Когда курица станет золотисто-коричневой, накройте ее вощеной бумагой.

Разрежьте курицу, разложите на теплом блюде и залейте подливой, сцедив из нее жир.

LA CUISINE LYONNAISE

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА С ОРЕГАНОМ ПО-ПЕЛОПОНЕССКИ

Kota Fournou Ladorigani

На 4—5 персон

Курица — вымытая и обсушенная	1—1,5 кг
Соль и свежемолотый перец	
Оливковое масло	4 ст. л.
Лимонный сок	3 ст. л.
Ореган	1,5 ч. л.
Нарезанные помидоры и огурцы	

Посолите и поперчите курицу внутри и снаружи; скрепите тушку. Взбейте оливковое масло, лимонный сок и одну чайную ложку орегана в маленькой миске и натрите этой смесью курицу. Положите ее в сковороду и жарьте при 180°С час с четвертью, переворачивая каждые 20 минут и поливая оставшейся смесью. Посыпьте курицу оставшимся ореганом и подавайте к столу горячей, с гарниром из помидоров и огурцов.

VILMA LIACOURAS CHANTILES
THE FOOD OF GREECE

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА С ЛИМОНОМ ПО РЕЦЕПТУ ЭЛИЗАБЕТ ФРИНК

На 4 персоны

Курица	1,5 кг
Лимоны	2 шт.
Маленький зубчик чеснока	1 шт.
Соль и перец	
Оливковое масло	2 ст. л.
Сливочное масло	30 г
Нарезанная петрушка	

Натрите курицу снаружи кожурой лимона. Крупно нарежьте лимон и положите его, вместе с чесноком, внутрь курицы. Приправьте солью и перцем и жарьте полтора часа при 170°С, поливая курицу сверху и внутри смесью оливкового и сливочного масла в соотношении 50 на 50. За полчаса до того, как будете вынимать курицу из духовки, полейте ее свежевыжатым лимонным соком и посыпьте сверху петрушкой.

BERYL BARR AND BARBARA TURNER SACHS (EDITORS)
THE ARTISTS» AND WRITERS' COOKBOOK

ЦЫПЛЕНОК С ЛУКОМ

Этот рецепт заимствован из оригинального варианта XIX века, принадлежащего французскому кулинару Луи Эсташ Юд. Удобный способ начинки цыпленка под кожу показан на стр. 47—49.

На 4 персоны

Молодой цыпленок	1,5 кг
Соль и перец	
Тонко нарезанная луковица средних размеров	1 шт.
Размягченное масло	125 г
Куриный бульон (по желанию)	

Посолите и поперчите цыпленка изнутри. Осторожно высвободите кожу грудинки, просовывая пальцы как можно глубже вниз — к ножкам, стараясь не разорвать кожу. Вложите лук под кожу так, чтобы между кожей и мясом образовался слой лука. Закрепите все свободные концы кожи зубочистками, чтобы во время жарки слой лука плотно прилегал к мясу птицы.

Перед тем, как положить цыпленка в духовку, нагретую до 190°С, смажьте размягченным маслом участок кожи, под которым заложен лук. Приправьте цыпленка солью и перцем по вкусу. Положите его в мелкую керамическую посуду или в открытую сковороду и оставьте на 45 минут. Потом облейте жиром и жидкостью, скопившейся на дне сковороды. Повторите это дважды и после этого жарьте птицу 1,5 часа. Подавайте на стол горячей, прямо из духовки, чтобы сохранилась хрустящая золотистая корочка с нежными колечками лука и соком. (Если хотите получить больше подливы — добавьте немного куриного бульона.)

В качестве гарнира возьмите мелкий картофель, варите его 2 минуты, а затем посыпьте паприкой и жарьте вместе с цыпленком, поливая одновременно с ним подливой.

ESTHER B. ARESTY
THE DELECTABLE PAST

КУРИЦА С ПЕТРУШКОЙ

Volaille «Truffée» au Persil

Белый сыр, который используется в этом рецепте, это свежий нежирный сыр из снятого молока. Его можно заменить следующим образом: нужно смешать в примерно равных пропорциях нежирный творог и простоквашу, добавить туда немного лимонного сока. Смесь должна стать однородной и блестящей и приобрести консистенцию слегка взбитых сливок.

На 4 персоны

Курица	1 кг
Нарезанная петрушка	5 ст. л.
Нарезанный зеленый лук и эстрагон	по 1 ст. л.
Нарезанный лук-шалот	2 шт.
Нарезанные мелкие грибы	50 г
Белый сыр	1 ст. л.
Соль и перец	
Гороховое масло	1 ч. л.

Подлива

Зубчик чеснока — расплющенный, не очищенный от кожицы	1 шт.
Нарезанная петрушка	1 ст. л.
Куриный бульон	0,2 л

Нагрейте духовку до 240°С.

Положите петрушку, зеленый лук, эстрагон, лук-шалот, белый сыр, грибы, соль и перец в миску и разотрите их до состояния густой пасты. Просунув пальцы под кожу на грудке и бедрышках курицы, оттяните ее, чтобы можно было положить туда пасту, затем разгладьте ее, чтобы образовался ровный слой.

Приправьте курицу внутри солью и перцем, натрите гороховым маслом и жарьте 40 минут.

Когда курица будет готова, снимите со сковороды и не давайте остыть. Чтобы приготовить подливу, положите чеснок и петрушку в горячую жидкость, оставшуюся в сковороде после жарки. Добавьте туда куриного бульона и вскипятите, снимая при этом вилкой со дна сковороды загустевшую подливу. Выпарьте жидкость на 1/3 и попробуйте на вкус.

Разрежьте курицу на 4 порции, положите на большое подогретое блюдо и аккуратно полейте каждую порцию через коническое ситечко.

MICHEL GUÉRARD
MICHEL GUÉRARD'S CUISINE MINCEUR

ФАРШИРОВАННАЯ ЖАРЕНАЯ КУРИЦА ПО-ТУЛУЗСКИ

Poulet á la Toulousaine

На 6 персон

Курица	1,5 кг
Ветчина, тонко нарезанная квадратиками по 2,5 см	200 г
Нарезанные смешанные травы	1 ст. л.
Соль и перец	
Очищенные зубчики чеснока	2 шт.
Чесночная колбаска — целиком	200 г
Бренди	4 ст. л.
Растительное масло	0,1 л

Чтобы приготовить начинку, смешайте ветчину с травами, приправьте солью и перцем. Плотно нафаршируйте курицу вначале половиной этой смеси, затем положите зубчик чеснока, колбаску, еще один зубчик чеснока и, наконец, оставшуюся начинку. Зашейте цыпленка и полейте его сначала бренди, потом растительным маслом. Положите птицу на гриль и жарьте 30 минут при 220°С, а затем 15 минут при 170°С. Подавайте с гарниром из размятой белой фасоли.

ODETTE KAHN
LA PETITE ET LA GRANDE CUISINE

КУРИЦА РЕШМИ КЕБАБ

Это рецепт из ресторана «Амбер» в Калькутте.

На 2 персоны

Грудки цыпленка, очищенные от кожи, с вынутыми костями и нарезанные кубиками по 1 см	500 г

Маринад

Растопленное сливочное масло	3 ст. л.
Размельченный кориандр	2 ч. л.
Тонко нарезанная луковица среднего размера	1 шт.
Измельченный зубчик чеснока	1 шт.
Соевый соус	2 ст. л.
Лимонный сок	1 ст. л.
Жженый сахар	1 ч. л.
Соль и черный перец	

Смешайте все ингредиенты маринада в кастрюле. Положите туда же кубики куриного мяса и тщательно перемешайте. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте в холодильник на 6—7 часов, или на всю ночь.

Наколите кусочки куриного мяса на шампур и жарьте на гриле или на углях по 5—6 минут с каждой стороны, пока они не будут готовы. Продавайте горячим.

LEE FOSTER (EDITOR)
THE NEW YORK TIMES CORRESPONDENTS' CHOICE

КУРИЦА ТАНДУРИ

Это рецепт из ресторана «Моти Махал» в Дели. В этом ресторане есть цилиндрическая глиняная печь-*тандур*, в которой готовится это блюдо. Печь топится дровами и древесным углем. Уголь раскаляется до белого каления. Повара в западных странах могут пользоваться обычной печью, грилем-духовкой или мангалом на открытом воздухе. В последнем случае перед тем, как положить курицу на огонь, раскалите угли до белого каления.

На 4 персоны

Куры, без кожи, разрезанные пополам 2 шт.	по 1 кг
Соль	1 ч. л.
Лимонный сок или сок лимонника	4—5 ст. л.
Растопленное масло	
Лимонник или лимоны, разрезанные на дольки	2 шт.
Нарезанные помидоры и лук	по 1 шт.

Маринад

Натуральный йогурт	0,35 л
Раздавленные зубчики чеснока	4 шт.
Кайенский перец или по вкусу	1 ч. л.
Молотый тмин	2 ч. л.
Молотый кориандр и имбирь	по 1 ч. л.
Красный пищевой краситель	0,5—2 ч. л.
Черный перец	

Можно просто пожарить половинки кур, предварительно сняв с них кожу, но лучше отрезать и выбросить крылышки, ребра и позвоночник. Сделайте острым ножом несколько неглубоких надрезов на половинках тушки и натрите мясо солью и соком лимонника или лимона.

Смешайте в большой миске йогурт, чеснок, кайенский перец, тмин, кориандр, имбирь, пищевой краситель и черный перец. Натрите курицу этой смесью, чтобы она глубоко проникла в разрезы на тушке. Маринуйте курицу в этой смеси 4—5 часов или оставьте на всю ночь.

Разогрейте духовку до 230°С, или же воспользуйтесь грилем, или же разведите огонь в мангале, раскалив уголь добела.

Наколите каждый кусочек курицы вдоль на шампур и жарьте 5 минут с обеих сторон. Смажьте кусочки растопленным маслом и еще по 10 минут жарьте на каждой стороне, пока кусочки курицы не будут готовы и не станут золотисто-коричневыми.

Полейте курицу остатком сока лимонника или лимона, посыпьте черным перцем. Положите в качестве гарнира дольки лимона, нарезанные помидоры и лук и подавайте в горячем виде.

LEE FOSTER (EDITOR)
THE NEW YORK TIMES CORRESPONDENTS' CHOICE

ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ КУРИНЫЕ ГРУДКИ С КУНЖУТОМ

На 3—6 персон

Куриные грудки с вынутыми костями	6 шт.
Семена кунжута	

Маринад

Растопленное сливочное масло	60 г
Соевый соус	4 ст. л.
Сухое белое вино	4 ст. л.
Эстрагон	1 ч. л.
Сухая горчица	1 ч. л.

Смешайте масло, соевый соус, белое вино, эстрагон, горчицу и помаринуйте куриные грудки в этой смеси 2—3 часа.

Пожарьте куриные грудки на гриле над углями 4—5 минут с каждой стороны. Вначале положите кусочки кожей вверх, затем переверните. Поливайте маринадом два или три раза. Снимите их с огня, снова протрите маринадом, затем обваляйте в кунжутном семени, чтобы они покрылись толстым слоем. Опять положите грудки на гриль и жарьте 1—2 минуты, пока кунжутное семя не поджарится. Подавайте блюдо с отварным рисом, пропитанным маслом.

JOSÉ WILSON (EDITOR)
HOUSE AND GARDEN'S PARTY MENU COOKBOOK

КУРИЦА, ЖАРЕННАЯ НА ШАМПУРАХ

Kababe Morgh

На 4 персоны

Куры, разделанные на 8 порций	2 шт. по 1 кг
Тонко нарезанный лук	250 г
Свежий лимонный сок	0,1 л
Соль	2 ч. л.
Растопленное сливочное масло	60 г
Молотый шафран (либо шафран, высушенный в духовке, растолченный в ступе или растертый ложкой), растворенный в 1 ст. л. теплой воды	1/8 ч. л.

Положите в миску из нержавеющей стали, эмалированную или стеклянную лук, лимонный сок и соль и как следует разотрите. Туда же добавьте кур и перемешайте их ложкой, чтобы они хорошо пропитались маринадом. Маринуйте при комнатной температуре по крайней мере два часа или в холодильнике — 4 часа, время от времени переворачивая кусочки.

Положите углей в гриль, и пусть они прогорят, пока не покроются пеплом, или же разогрейте гриль в духовке до самой высокой отметки.

Выньте кусочки кур из маринада и наколите их на 4 длинных шампура, плотно прижав друг к другу. Если вы пользуетесь грилем в духовке, положите шампуры рядами вдоль большого противня, достаточно глубокого, чтобы до шампуров оставалось пространство в 2,5 см.

Смешайте растопленное масло с раствором шафрана и добавьте смесь в маринад. Затем 2—3 столовыми ложками этого маринада равномерно полейте со всех сторон кусочки кур. Затем жарьте их на гриле на расстоянии 7—8 см от огня в течение 15 минут, время от времени поворачивая шампуры и как можно чаще поливая оставшимся маринадом. Чтобы определить, когда куры будут готовы, проткните бедрышки кончиком небольшого острого ножа. Если сок светлый, а не розовый, значит куры готовы.

THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS
FOODS OF THE WORLD—MIDDLE EASTERN COOKING

ЖАРЕНЫЕ КУРЫ

Djej Mechoui

В одном из дворцов королевской фамилии в Марракеше есть огромный зал, отведенный специально для жарки кур на вертеле. Там стоит не менее двенадцати вертелов в ряд, наискосок, над грудами пылающих углей и возле каждого из них по два человека — один поворачивает вертел, а другой поливает кур маслом со специями.

Чтобы зажарить на вертеле целую курицу весом в 1 кг, требуется около 50 минут. Разрезанную пополам или на четыре части курицу можно пожарить следующим образом.

На 4 персоны

Куры, разрезанные пополам или на 4 части	2 шт. по 1 кг
Нарезанная белая часть зеленого лука	3 шт.
Зубчик чеснока (по желанию)	1 шт.
Смесь крупно нарезанных свежих листьев кориандра и петрушки	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сладкая паприка и тмин	по 1 ч. л.
Кайенский перец	1/4 ч. л.
Размягченное сливочное масло	60 г

Разомните зеленый лук в ступке вместе с чесноком, травами, солью и специями. Перемешайте с маслом, чтобы получилась паста. Натрите этой пастой все приготовленные кусочки кур и оставьте по крайней мере на 1 час. Разожгите угли в мангале на открытом воздухе или разогрейте в духовке.

Разложите кусочки кур кожицей верх над углями и кожицей вниз под решеткой гриля. Спустя 5 минут переверните их и полейте пастой или соком, скопившемся в противне гриля. Продолжайте переворачивать и поливать каждые 5 минут в течение примерно 25 минут, то есть до тех пор, пока они не будут готовы.

PAULA WOLFERT
COUSCOUS AND OTHER GOOD FOOD FROM MOROCCO

КУРЫ ГРИЛЬ НА ВЕРТЕЛЕ

Yakitori

На 2 персоны

Куриное мясо без кожи и костей, нарезанное кубиками по 2,5 см	350 г
Грибы	250 г
Вымытый и нарезанный на кусочки по 2,5 см зеленый лук	6—8 шт.
Куриная печенка, разрезанная пополам	250 г
Соевый соус	5 ст. л.
Мирин (сладкое рисовой вино)	4 ст. л.
Сахар	2 ст. л.

Разрежьте грибы пополам, если они крупные. Наколите кусочки мяса на бамбуковые шампура длиной 15—20 см, вперемешку с луком, печенью и грибами. Смешайте соевый соус, рисовое вино и сахар и полейте этой смесью кусочки, насажанные на шампура. Положите шампура на мангал с углями или на разогретый гриль в духовке и жарьте 8—10 минут. Почаще поливайте мясо подливой и переворачивайте шампура, пока кусочки мяса и печень не будут готовы.

Часто это блюдо готовят без печени. Можно использовать в нем и другие овощи, кроме указанных — например маринованный лук или сладкий зеленый перец.

SANDRA TAKAKO SANDLER
THE AMERICAN BOOK OF JAPANESE COOKING

КУРИЦА ГРИЛЬ «ТЕРИЯКИ»

На 6 персон

Куры, разрезанные пополам	3 шт. по 1 кг

Маринад «Терияки»

Оливковое или гороховое масло	0,1 л
Японский соевый соус	0,15 л
Натертый свежий имбирный корень	2 ст. л.
Зубчики мелко нарезанного чеснока	2 шт.
Натертые апельсиновые или еще лучше — мандариновые корки	1 ст. л.
Херес	4 ст. л.
Соль и перец	

Смешайте все ингредиенты маринада и залейте им кусочки кур в мелкой миске или сковороде и прижмите их. Пока они маринуются, а это может продолжаться от 1 часа до 24 часов, переворачивайте их несколько раз. Разогрейте гриль. Положите куски кур на решетку гриля на расстоянии по крайней мере 15 см от огня, то есть несколько дальше, чем обычно, чтобы не загустел соевый соус. Слегка смажьте мясо растительным маслом и поджарьте их на гриле по 15 минут с обеих сторон. В процессе жарки несколько раз облейте кусочки маринадом.

Когда будете подавать на стол, полейте кур соком от жарки.

JAMES BEARD
JAMES BEARD'S AMERICAN COOKERY

ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ СО СПЕЦИЯМИ

Wakadori No Nanbanyaki

Чтобы извлечь кость из бедрышка цыпленка, положите его кожицей вниз, разрежьте мясо вдоль кости, отделите мясо и выньте кость.

На 4 персоны

Бедрышки цыпленка с кожей, но без костей	500 г
Соевый соус	3 ст. л.
Мирин (сладкое рисовое вино)	1 ст. л.
Сакэ (рисовая водка)	1 ст. л.
Вымытый и нарезанный зеленый лук	2 шт.
Сухой красный перец, очищенный от семян и нарезанный	2 шт.
Желток яйца	1 шт.
Свежий маленький зеленый перец чили	12 шт.
Растительное масло	
Соль	

Проткните вилкой кожу бедрышек цыпленка во многих местах и положите их в миску. Налейте туда соевый соус, мирин, сакэ и маринуйте 10 минут, переворачивая бедрышки дважды или трижды. Наколите бедрышки вдоль на Шампур, проткнув кожицу с обеих сторон. Маринад сохраните.

Разотрите в ступе зеленый лук и сухой перец. Добавьте туда оставшийся маринад и тщательно перемешайте, затем вбейте желток яйца. Отставьте полученную смесь с сторону. Жарьте цыплят с обеих сторон примерно по 4 минуты, пока они не будут наполовину готовы. Обмажьте цыплят при помощи щеточки соусом из зеленого лука, снова положите их на гриль и жарьте с каждой стороны по 1 минуте. Снова смажьте цыплят и жарьте их на гриле, повторяя эти процедуры до тех пор, пока не кончится соус и цыплята не будут готовы.

Срежьте стебли свежего перца чили. Если перец слишком острый (попробуйте на вкус), удалите также семена. Вымойте их, обсушите и смажьте растительным маслом. Жарьте на гриле примерно 1 минуту, переверните и слегка посолите.

Разрежьте бедрышки цыпленка наискосок и разложите на тарелках. В качестве гарнира положите перец.

ELISABETH LAMBERT ORTIZ WITH MITSUKO ENDO
THE COMPLETE BOOK OF JAPANESE COOKING

МОЛОДАЯ КУРИЦА-БАРБЕКЬЮ С РИСОМ

Пикантный соус для курицы-барбекью можно приготовить в большом количестве и хранить несколько недель в холодильнике.

На 4 персоны

Упитанные молодые куры, разрубленные пополам	2 шт. по 1,5 кг
Рис	250 г

Соус-барбекью

Крупнозернистый сахар	3—4 ст. л.
Луковицы среднего размера, нарезанные и обжаренные	3—4 шт.
Соль	1—2 ст. л.
Молотый имбирь и семена сельдерея	по 1 ст. л.
Кайенский перец	1/2 ч. л.
Вурчестерский соус	2 ст. л.
Зубчики чеснока, мелко нарезанные	6 шт.
Травяной уксус	0,45 л
Молотый мускатный орех и ямайский перец	по 1 ч. л.
Консервированные помидоры	500 г
Выдохшееся пиво	0,6 л

Приготовьте 1—2 столовые ложки жженого сахара: нагревайте сахар в массивной кастрюле на среднем огне, пока он не станет коричневым. Добавьте остальные ингредиенты соуса-барбекью и доведите до кипения. Когда соус остынет, добавьте в него 1 столовую ложку сахара и более, по вкусу. Положите половинки кур в соус-барбекью на 2—3 часа. Затем выньте их из соуса и жарьте над горячими углями, часто поливая соусом. Не бойтесь, если они немного подгорят. Пользуйтесь веточкой сельдерея, чтобы увлажнять кур соусом. Подавайте блюдо с вареным рисом.

Этот пикантный соус очень хорош также к свиным ребрышкам и молочному поросенку.

PHYLLIS JERVEY
RICE & SPICE

ПРИПРАВЛЕННАЯ ТРАВАМИ ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

На 4 персоны

Курица, разрубленная на 4 части	1 кг
Масло сливочное, размягченное	90 г
Несколько больших веточек петрушки, мелко нарезанных	
Тимьян	1,5 ч. л.
Соль и перец	
Растительное масло	1—2 ст. л.

Нагрейте духовку до 180°С.

Осторожно оттяните пальцами кожу на каждой четвертушки птицы, так чтобы кожа не разорвалась и чтобы она отставала только от основной части тушки. Вам нужно сделать нечто вроде кармашков под кожей птицы. Разотрите петрушку с маслом, чтобы получилась светло-зеленая паста. Добавьте тимьян.

Размажьте пасту толстым слоем по всей поверхности тушки под кожей. Натяните кожу курицы и сильно прижмите к тушке. Посолите курицу и посыпьте перцем.

Положите курицу на решетку в гриле кожей вниз и жарьте 20 минут, полив четвери птицы растительным маслом. Переверните их, еще раз полейте маслом и продолжайте жарить, поливая собственным соком цыпленка, или, если потребуется, дополнительной порцией растительного масла. Когда цыпленок будет готов, он станет румяным и хрустящим.

JANE MOSS SNOW
A FAMILY HARVEST

КУРИЦА ПО-ДИЖОНСКИ

Poulet de Ferme étuvé á la Digoinaise

Этот рецепт позаимствован из книги, посвященной Александру Дюмену, который был владельцем-распорядителем отеля «Золотой Берег» в Бургундии с 1931-го по середину 1960-х гг. Необходимого для этого блюда угря вы можете приобрести с уже снятой кожей. В угре очень много желатина, и благодаря этому соус получается на удивление густой и наваристый.

На 4 персоны

Курица, разделанная на порции	1 кг
Сливочное масло	90 г
Небольшой угорь, весом около 250 г, со снятой кожей, нарезанный кусочками по 2,5 см	1 шт.
Соль и перец	
Мука	1,5 ст. л.
Сухое белое вино	0,2 л
Вода	0,25 л
«Ароматный букет»	1 шт.
Зубчики чеснока	2 шт.
Ломтики грубого деревенского хлеба.	

Растопите 60 г сливочного масла в сковороде. Положите туда кусочки курицы и угря, приправьте солью и перцем, плотно закройте крышкой и жарьте 10 минут. Потом переверните кусочки и жарьте еще 10 минут.

Выньте курицу и угря и сохраняйте их горячими. Добавьте в сок от жарки муки и готовьте соус до густоты на малом огне, все время помешивая. Добавьте вина и воды, взбейте смесь веничком. Положите кусочки курицы и угря обратно в сковороду, вместе с «ароматным букетом» и чесноком. Накройте крышкой и тушите на медленном огне минут 50.

Обжарьте в сковороде несколько кусочков хлеба в оставшемся масле. Положите кусочки цыпленка и угря в подогретое блюдо поверх ломтиков поджаренного хлеба. Полейте сверху подливкой и подавайте на стол.

ALEXANDER WATT
THE ART OF SIMPLE FRENCH COOKERY

КУРИЦА-ДЖАМБАЛАЙА

La Jambalaia

Цыпленок и рис джамбалайа — полагают, что это слово арабского происхождения — традиционное блюдо Прованса.

На 4—6 персон

Курица для варки	2 кг
Луковицы средней величины	3 шт.
Морковь — целые или разрезанные вдоль и пополам	2—3 шт.
«Ароматный букет»	1 шт.
Стебель сельдерея	1 шт.
Зубчики чеснока	4 шт.
Сухое белое вино и вода	по 0,5 л
Соль и перец	
Промытый и обсушенный рис с длинным зерном	250 г
Оливковое масло	1 ст. л.
Молотый шафран	1 ч. л.

Скрепите курицу и положите в кастрюлю, достаточно большую, чтобы она поместилась туда вместе с овощами. Налейте вина и воды, чтобы она была полностью покрыта. Добавьте приправы, медленно доведите до кипения и снимите накипь. Варите до готовности от 2-х до 3-х часов, в зависимости от веса курицы. Когда она будет почти готова, слегка поджарьте рис в растительном масле и добавьте в него шафран. Подлейте в рис 0,5 л процеженной жидкости из кастрюли, когда рис станет непрозрачным. Готовьте рис в закрытой сковороде примерно 18 минут на очень слабом огне, а потом снимите с огня и еще 5 минут держите в закрытой сковороде. Нарежьте курицу и подавайте с рисом.

RENÉ JOUVEAU
LA CUISINE PROVENÇALE

КУРИЦА-СОТЭ С ЧЕСНОКОМ

Poulen Canaille

На 5 персон

Курица, разделанная на порции	1,5—2 кг
Сливочное масло	40 г
Оливковое масло	4 ст. л.
Зубчики чеснока, неочищенные	30 шт.
Лук-шалот, мелко нарезанный	10 шт.
Соль и перец	
Сухое белое вино	0,15 л

Нагрейте сливочное и оливковое масло в глубокой сковороде или в чугунной кастрюле. Положите кусочки курицы в сковороду и слегка подрумяньте их с одной стороны на среднем огне так, чтобы не подгорел жир. Переверните кусочки и подрумяньте с другого бока. Добавьте чеснок и лук-шалот. Жарьте 10 минут, пока кожица на зубчиках чеснока слегка не потемнеет. Приправьте солью и перцем. Налейте вина, закройте сковороду крышкой и жарьте на малом огне 30 минут, пока не будет готово мясо. Тогда откройте сковороду и усильте огонь, чтобы выпарилось вино.

Подавайте блюдо к столу в сковороде, вместе с зубчиками чеснока. Каждый зубчик раскусывают, а жесткую шелуху оставляют на тарелке. Вкус неподражаемый.

GINETTE MATHIOT
A TABLE A VEC ÉDOUARD DE POMIANE

КУРИЦА В КРАСНОМ ВИНЕ

Poulet en Meurette

На 6—8 персон

Куры, разделанные на порции	2 шт. по 1 кг
Сырой бекон со срезанной корочкой	300 г
Маринованный лук	30 шт.
Букет ароматных трав с петрушкой и тимьяном	1 шт.
Зубчики чеснока	3 шт.
Грибы	250 г
Соль и перец	
Сухое красное вино (то же, что подается к столу)	3/4 л
Сливочное масло	100 г
Мука	50 г
Натертые чесноком треугольнички из хлеба, поджаренные в масле	
Нарезанная петрушка	1 ст. л.

Нарежьте бекон кубиками и бланшируйте. Положите на дно кастрюли кусочки бекона, лук, букет ароматных трав и зубчики чеснока, а на них кусочки кур и грибы. Посолите и поперчите. Добавьте вина и готовьте 35—40 минут.

Смешайте масло с мукой так, чтобы получилась однородная масса, и загустите жидкость для тушения. Подавайте на стол с поджаренным хлебом, натертым чесноком. Кур можно готовить таким же образом, но с белым вином, в этом случае блюдо называется «курица Пошуз».

CURNONSKY
CUISINE VINS DE FRANCE

ПЕТУХ В КРАСНОМ ВИНЕ

Coq au Vin

На 6—8 персон

Курица, а лучше — 10—12-ти месячный петух, разделанный на порции	3 кг
Соль и перец	
Ломтики сырого слоеного бекона, нарезанные на кубики по 1,5 см	2 шт.
Растительное или сливочное масло	2—3 ст. л.
Морковь, средней величины, нарезанная кусочками от 2,5 до 5 см	3 шт.
Крупно нарезанные луковицы средней величины	3 шт.
Мука	2 ст. л.
Бренди	4 ст. л.
Хорошее красное вино	3/4 л
«Ароматный букет» или же щепотка тимьяна, 1 лавровый лист и несколько веточек петрушки	1 шт.
Очищенный мелкий белый лук	25—30
Соль и свежепомолотый перец	
Масло сливочное	175 г
Вымытые и обсушенные грибы	250 г
Разрезанные пополам по диагонали ломтики белого хлеба	6 шт.
Зубчики чеснока	1 шт.
Нарубленная петрушка	

Подержите ломтики бекона 2 минуты в кипятке, слейте воду и промокните полотенцем. Поставьте их жариться на малом огне в большой сковороде или в кастрюле с небольшим количеством масла (как правило используется сливочное масло, но в действительности совершенно безразлично — сливочное или растительное, так как после приготовления не остается ни малейшего его привкуса, и на последующих этапах оно отцеживается и удаляется). Когда ломтики станут золотисто-коричневыми с обеих сторон, снимите их с огня и отставьте в сторону.

В тот же жир положите морковь и нарезанный лук. Поджаривайте их на малом или умеренном огне в течение 20—30 минут, постоянно помешивая. Снимите овощи с огня, отставьте в сторону и положите кусочки птицы, предварительно посолив. Жарьте их на чуть большем огне, пока они слегка не подрумянятся со всех сторон, затем посыпьте мукой и продолжайте жарить, переворачивая. Снова положите поджаренные лук и морковь на сковороду. После того, как мука подрумянится, налейте туда бренди, осторожно подожгите его и размешайте. Когда пламя угаснет, добавьте вина и увеличьте огонь. Переворачивайте кусочки птицы, пока жидкость не начнет кипеть.

Переложите кусочки птицы и овощи в какую-нибудь посуду (глиняную, медную или чугунную эмалированную кастрюлю) с крышкой. Помешайте и поскребите деревянной ложкой дно первой сковороды, чтобы отстали и растворились приставшие к нему при жарке сгустки, а потом полейте этой жидкостью кусочки птицы. Если жидкость не покроет их целиком, добавьте вина, воды или хорошего бульона (вода предпочтительнее, чем ненавистый бульон), чтобы полностью покрыть их. Добавьте туда «ароматный букет» (или же просто листья тимиана, лавровый лист и веточки петрушки). Поставьте посуду с закрытой крышкой в духовку при 170°С, регулируя ее так, чтобы подлива слегка кипела. Необходимое для готовки время полностью зависит от возраста птицы и может длиться от 30 до 45 минут, если это молодой петух, до полутора часов для старого десятимесячного петуха, и еще на час больше для совсем старой птицы, мясо которой, конечно, не отличается нежностью, но зато дает замечательную подливу.

Тем временем обжарьте в масле на очень слабом огне маленькие белые луковицы 20—30 минут, время от времени помешивая. Сковорода должна быть закрыта, и нужно следить, чтобы овощи не слишком пережаривались. Если сковорода не достаточно массивная, вы можете поставить над источником огня огнеупорную подставку. Когда овощи будут готовы, выньте их и в той же сковороде начинайте жарить грибы. Предварительно обрежьте ножки грибов, а шляпки разрежьте пополам или на 4 части. (Если грибы маленькие, кладите их целиком.) Приправьте их солью и свежемолотым перцем, положите в небольшое количество масла и жарьте 2—3 минуты на сильном огне.

Переложите кусочки птицы и морковь в блюдо. Процедите жидкость через очень частое сито, отжимая осадок деревянным пестиком, и вылейте в сковороду. Выньте «ароматный букет». Соберите как можно больше жира с поверхности жидкости в сковороде и прокипятите ее. Затем сдвиньте сковороду с конфорки наполовину. Тогда на поверхность с менее горячей стороны начнут всплывать кусочки кожи с жиром и другие отходы. Аккуратно соберите их ложкой и выбросите. Проделайте эту процедуру несколько раз, в течение, приблизительно, 30 минут. Этой операцией по удалению отходов, которая называется по-французски dépouillement (очищение), обычно пренебрегают, так как она отнимает много времени и надоедает. Однако она весьма существенна для чистоты и качества подливы. Если на этом этапе подлива еще слишком жидкая, увеличьте огонь, чтобы она быстро прокипела и, постоянно помешивая, доведите до нужной консистенции.

Переложите кусочки птицы и морковь обратно в сковороду, разложите сверху гарнир (жареные грибы, маленькие луковицы и кусочки поджаренного бекона) и полейте сверху подливой. Накройте крышкой, поставьте снова в духовку и тушите 15—20 минут.

Поджарьте кусочки хлеба в оставшемся масле на медленном огне, пока они не станут золотисто-коричневыми и хрустящими. При этом они впитают огромное количество масла. Поджаренный хлеб можно приготовить заранее, а потом подогреть в духовке.

Перед подачей на стол разложите кусочки птицы более или менее симметрично на большом подогретом блюде. Натрите треугольнички хлеба чесноком, окуните один из уголков в подливу, потом в измельченную петрушку, и разложите их по краю блюда так, чтобы концы с петрушкой смотрели наружу. Полейте сверху соусом, положите гарнир и посыпьте петрушкой. Подавайте с вареным картофелем.

RICHARD OLNEY
THE FRENCH MENU COOKBOOK

ТУШЕНАЯ КУРИЦА ПО-СЕНАТОРСКИ

La Poule du Senateur

Один мой приятель — сенатор Франции, однажды в присутствии нашей общей знакомой — поварихи, заявил, что старая курица годится только на то, чтобы сделать из нее наваристый бульон. Тогда повариха, мадемуазель Марта, чтобы доказать ему, как глубоко он ошибается, приготовила приведенное ниже блюдо. И наш гурман охотно признал, что был неправ.

На 4 персоны

Курица для варки	2 кг
Ломтики бланшированного слоистого сырого бекона, со срезанной корочкой	3—4 шт.
Соль и перец	
Сухое белое вино	0,2 л
Картофель, очищенный и нарезанный кубиками	1,5 кг
Сливочное масло	100 г
Маринованные луковицы	20 шт.
Телячий или куриный бульон	1/4 л
Кукурузная мука, разведенная в небольшом количестве воды	2 ч. л.
Лимонный сок	1/2 ст. л.

Маринад

Оливковое масло	0,1 л
Соль	
Перец в зернах	
Мелко нарезанная петрушка и зеленый лук-резанец или зеленый лук	2 ст. л.
Мелко нарезанный лук-шалот	4 шт.
Раздавленные зубчики чеснока	3 шт.

Смешайте все ингредиенты маринада. Положите курицу в маринад на день. Время от времени поливайте маринадом те части курицы, которые остались не погруженными в жидкость, и через шесть часов переверните ее.

Положите на дно кастрюли ломтики бекона; приправьте птицу солью и перцем изнутри; положите ее поверх ломтиков бекона и залейте маринадом. Добавьте белое вино, прикройте кастрюлю крышкой и варите на малом огне примерно часа 3.

Тем временем обжарьте кубики картофеля в двух третях сливочного масла, доведя их до золотистого цвета. В другой сковороде слегка поджарьте лук в оставшемся количестве масла. За полчаса до подачи на стол положите картофель в жидкость, оставшуюся на дне кастрюли, налейте бульона и продолжайте тушить на очень малом огне.

Положите курицу на подогретое блюдо, а вокруг нее луковицы и картофель вперемешку. Затем добавьте в подливу в кастрюле кукурузной муки. Одну минуту кипятите загустевшую подливу, добавьте лимонного сока и тщательно перемешайте. Разрежьте курицу, полейте кусочки подливой и подавайте на стол на подогретом блюде.

RENAUDET
LES SECRETS DE LA BONNE TABLE

КУРИЦА В МАРИНАДЕ

Pollo a la Vinagreta

На 4 персоны

Курица, разделанная на порции	2 кг
Соль	
Оливковое масло	2 ст. л.
Тонко нарезанный лук	250 г
Маленькая головка чеснока	1 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Уксус	1 ч. л.

Посолите кусочки курицы, положите их на сковороду, добавьте оливковое масло, лук, чеснок, лавровый лист и уксус. Закройте сковороду крышкой и жарьте на малом огне; время от времени встряхивайте сковороду, пока курица не будет готова (20—25 мин).

VICTORIA SERRA, TRANSLATED BY ELIZABETH GILI
TIA VICTORIA'S SPANISH KITCHEN

КУРИЦА-СОТЭ «СЮЗАННА»

Poulet Sauté Suzanne

На 4 персоны

Курица, разделанная на порции	1,5—2 кг
Соль и перец	
Оливковое масло	4 ст. л.
Сливочное масло	30 г
Коньяк	6 ст. л.
Сладкое белое вино, например гренах или мускат	0,15 л
Сливки двойной жирности	0,15 л
Яичные желтки	2 шт.
«Ароматный букет»	

Приправьте кусочки цыпленка солью и перцем. Нагрейте немного оливкового масла в сковороде и поджарьте кусочки курицы со всех сторон. Когда они станут золотисто-коричневыми, снимите их со сковороды и обсушите. Слейте оставшееся в сковороде растительное масло в миску и положите туда сливочное масло. Растопите его на малом огне, положите в сковороду кусочки курицы и полейте их маслом.

Налейте в сковороду коньяк и вино, увеличьте огонь и выпарите жидкость до загустения. Добавьте сливки, оставив 2 ст. л. Закройте сковороду крышкой и тушите примерно 15 минут. Затем снимите сковороду с огня, подмешайте в соус яичные желтки, влейте оставшиеся сливки и продолжайте тушить на очень малом огне, не давая ему кипеть и энергично помешивая, пока соус не загустеет. Посыпьте блюдо травами и подавайте на стол.

SUZANNE LABOUREUR AND X.-M. BOULESTIN
PETITS ET GRANDS PLATS

КУРИЦА АДОБО

Этот рецепт взят из меню ресторана «Суло» в Маниле

На 4 персоны

Курица, разделанная на порции	1—1,5 кг
Мелко нарезанные зубчики чеснока	6 шт.
Горошины черного перца	6 шт.
Лавровый лист	2 шт.
Уксус белого вина	0,1 л
Темный соевый соус	2 ст. л.
Соль	
Растительное масло	

В большую кастрюлю с крышкой положите чеснок, перец, лавровый лист, добавьте уксус, соевый соус, бросьте щепотку соли и доведите до кипения. Туда же опустите кусочки курицы и перемешайте, чтобы они покрылись соусом. Снова доведите блюдо до кипения. Закройте кастрюлю крышкой и тушите 30 минут, пока курица не будет готова. Раз или два полейте его жидкостью из кастрюли. Выньте курицу, положите ее на тарелку, снимите жир с подливы в кастрюле и сохраняйте ее горячей.

Разогрейте в большой сковороде тонкий слой растительного масла и подрумяньте в нем кусочки курицы. Выложите поджаренные кусочки на блюдо и полейте их подливой.

Подавайте горячими с вареным белым рисом.

LEE FOSTER (EDITOR)
THE NEW YORK TIMES CORRESPONDENTS' CHOICE

МАРИНОВАННАЯ КУРИЦА

Pollo en Escabeche

На 6 персон

Курица, разделанная на порции	1,5 кг
Соль и свежемолотый перец	
Тонко нарезанный лук средних размеров	3 шт.
Крупные зубчики чеснока	6 шт.
Цельный свежий зеленый перец чили	1 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Ореган	1 ч. л.
Оливковое масло	0,3 л
Уксус из белого вина	0,15 л

Посолите курицу, посыпьте перцем и положите с луком и чесноком в массивную кастрюлю. Свяжите перец чили, лавровый лист и ореган в маленький марлевый мешочек и положите туда же. Полейте курицу растительным маслом и уксусом, закройте кастрюлю и кипятите 30 минут на слабом огне. Если лук водянистый, приоткройте крышку кастрюли и пусть кипит еще 15 минут, чтобы подлива выкипела и курица стала мягкой. В противном случае продолжайте кипятить с закрытой крышкой. В конце готовки выньте и выбросите марлевый мешочек с травами. Подавайте на стол с вареным белым рисом или же с любыми вареными овощами.

Это блюдо можно подавать и в холодном виде с застывшей подливой, листьями салата, нарезанными помидорами, редисом, авокадо и оливками.

ELISABETH LAMBERT ORTIZ
CARIBBEAN COOKING

ТУШЕНАЯ КУРИЦА С КАНАРСКИХ ОСТРОВОВ

Pepitoria de Pollo a la Canaria

На 4—6 персон

Курица, разделанная на порции	2 кг
Мука	
Соль и перец	
Оливковое масло	0,15—0,2 л
Мелко нарезанные зубчики чеснока	2 шт.
Нарезанная луковица среднего размера	1 шт.
Сухое белое вино	0,5 л
Горячий куриный бульон	
Лавровый лист	1 шт.
Сушеный тимьян	1/8 ч. л.
Молотый шафран	1 ч. л.
Бланшированные свежеизмельченные миндальные орехи	15 шт.
Крупная сухарная крошка	30 г
Сваренные вкрутую и нарезанные яйца	2 шт.
Мелко нарезанная петрушка	4 ст. л.

Обваляйте мукой кусочки курицы, предварительно посоленные и поперченные. Стряхните лишнюю муку. Нагрейте в массивной кастрюле оливковое масло, оставив лишь одну-две столовые ложки. Обжарьте в кастрюле чеснок и лук минут 5, пока они не станут мягкими. Положите туда кусочки курицы и жарьте на среднем огне, пока они не приобретут золотистый цвет. Добавьте белое вино и куриный бульон, чтобы только покрыть кусочки курицы. Попробуйте на вкус и добавьте, если потребуется, соли и перца. Положите лавровый лист и тимьян. Закройте кастрюлю и тушите на малом огне минут 45, пока курица не станет почти мягкой.

Растворите шафран в небольшом количестве горячей воды и вместе с миндальными орехами добавьте в кастрюлю. Потушите еще 15 минут, пока курица не станет совсем мягкой. Если подлива окажется слишком жидкой, подержите кастрюлю на огне с открытой крышкой, чтобы она выпарилась.

Обжарьте сухари в оставшемся оливковом масле, пока они не станут коричневыми и хрустящими. Перед подачей на стол посыпьте кусочки курицы нарезанным крутым яйцом, сухарями и петрушкой.

NIKA STANDEN HAZELTON
THE CONTINENTAL FLAVOUR

КУРИЦА «СЕЛЕСТИНА»

Le Poulet Célectine

На 4 персоны

Курица, разделанная на порции	1,5—2 кг
Сливочное масло	60 г
Грибы целиком	250 г
Спелый помидор со снятой кожицей, вынутыми семенами и нарезанный (среднего размера)	1 шт.
Сухое белое вино	0,2 л
Телячий или куриный бульон	0,1 л
Коньяк	1 ст. л.
Соль, перец и кайенский перец	
Мелко нарезанная петрушка	1 ст. л.
Мелко нарезанный зубчик чеснока	1 шт.

Нагрейте в кастрюле масло, пока оно не станет орехово-коричневого цвета. Положите туда кусочки курицы и жарьте на сильном огне, время от времени переворачивая, чтобы в них сохранился сок, пока они не подрумянятся со всех сторон. Добавьте туда грибы и помидор и жарьте 5 минут. Налейте в кастрюлю вино, бульон и коньяк. Приправьте курицу солью, перцем и щепоткой кайенского перца. Закройте кастрюлю и тушите 15 минут, пока не будет готово. Выньте курицу из кастрюли и положите на подогретое блюдо, снимите жир с поверхности подливы, посыпьте курицу петрушкой и чесноком. Если подливы много и она жидкая, выпарьте ее, прежде чем поливать курицу.

LUCIEN TENDRET
LA TABLE AU PAYS DE BRILLAT-SAVARIN

ПРИГОТОВЛЕННАЯ В МОЛОКЕ КУРИЦА С ПРИПРАВАМИ

На 3—4 персоны

Курица для варки	2 кг
Семена кориандра	1 ч. л.
Корень свежего имбиря	30 г
Кардамон	1 ч. л.
Молотая гвоздика	0,25 ч. л.
Соль и черный перец	
Лимоны	2 шт.
Молоко	2,5 л
Яйца взбитые	2 шт.
Фисташки или жареный миндаль	

Подсушите семена кориандра в духовке 2—3 минуты, очистите зеленый имбирь; разотрите то и другое в ступе вместе с кардамоном, очищенным от кожицы, и гвоздикой. Добавьте соли и черного перца. Проколите курицу вилкой по всей поверхности, натрите ее лимоном и пудрой из специй снаружи и изнутри. Оставьте постоять час или два.

Доведите до кипения молоко с оставшимися пряностями. Полейте им курицу и тушите на очень медленном огне около 2,5 часов — первый час на плите, с закрытой крышкой, остальное время — в духовке, в открытой сковороде. Когда курица станет совсем мягкой, выньте ее и дайте остыть. После того, как курица остынет, срежьте с нее мясо аккуратными ломтиками. Налейте примерно 0,6 л подливы в кастрюлю с толстым дном, предварительно процедив ее и смешав со взбитыми яйцами. Нагревайте ее, пока не загустеет, и тогда полейте ею мясо курицы.

Подавайте на стол в холодном виде с фисташками или жареным миндалем и кусочками лимона.

ELIZABETH DAVID
SUMMER COOKING

КУРИЦА «КАЛИПСО»

На 6 персон

Курица, разделанная на порции	1,5—2 кг
Оливковое масло	5 ст. л.
Рис	500 г
Мелко нарезанная луковица среднего размера	1 шт.
Нарезанный зубчик чеснока	1 шт.
Сладкий зеленый перец с вынутыми семенами и нарезанный	1 шт.
Маленький перец чили с вычищенными семенами и нарезанный	1 шт.
Грибы	250 г
Молотый шафран	0,5 ч. л.
Кусочек кожи лимонника в 5 см	1 шт.
Сок лимонника	1 ст. л.
Горький тоник ангостура	0,25 ч. л.
Куриный бульон	1 л
Соль и свежепомолотый перец	
Светлый ром	3 ст. л.

Нагрейте в сковороде 3 столовых ложки оливкового масла и жарьте кусочки курицы, пока они все не станут коричневыми. Переложите их в массивную кастрюлю. Положите рис, лук, чеснок, сладкий перец и перец чили в оставшееся на сковороде масло и жарьте, помешивая, пока масло не впитается, следя, чтобы рис не подгорал. Переложите все в кастрюлю с кусочками курицы.

Вылейте оставшиеся 2 столовых ложки растительного масла в сковороду и жарьте грибы 5 минут на довольно сильном огне. Переложите их в кастрюлю, добавив туда шафран, кожицу и сок лимонника, тоник, куриный бульон. Посолите и поперчите по вкусу. Закройте кастрюлю и тушите примерно 30 минут, пока рис и курица не станут мягкими, а жидкость впитается. Добавьте ром и поставьте кастрюлю без крышки на огонь еще на 5 минут.

ELISABETH LAMBERT ORTIZ
CARIBBEAN COOKING

ЦЫПЛЕНОК СО СВЕЖИМИ ТРАВАМИ И СЛИВКАМИ

Jeune Poulet á l'Améuicaine

На 4 персоны

Цыпленок, разделанный на порции	1,5 кг
Масло сливочное	60 г
Нарезанный лук-шалот	5 шт.
Мадера	6 ст. л.
Бренди	0,1 л
Томатная паста	2 ст. л.
Сливки двойной жирности	0,15 л
Соль и белый перец	
Молотый имбирь	
Мелко нарезанные свежие эстрагон, базилик и чабер	

Растопите масло в кастрюле, положите туда кусочки цыпленка и быстро обжарьте, чтобы они подрумянились со всех сторон. Добавьте лук-шалот и приготовьте подливу из мадеры, бренди, томатной пасты и сливок. Приправьте солью, белым перцем, имбирем и большой щепоткой каждой из свежих трав.

Закройте кастрюлю крышкой, вскипятите и в завершение поставьте ее в духовку на 20 минут при умеренной температуре в 180°С.

LÉON ISNARD
LA CUISINE FRANÇAISE ET AFRICAINE

КУРИЦА С ПОРТВЕЙНОМ

Poulet au Porto

На 4—6 персон

Отформованная курица	2 кг
Мелко нарезанный лук	2 шт.
Мелко нарезанная морковь	3 шт.
«Ароматный букет»	1 шт.
Масло сливочное	60 г
Соль и перец	
Вино портвейн	0,15 л
Сливки двойной жирности	5 ст. л.

Тушите лук и морковь в 15 граммах масла в закрытой сковороде 10 минут. Туда же положите «ароматный букет».

В оставшемся масле пожарьте курицу, пока она не подрумянится. Добавьте туда лук и морковь. Приправьте солью и перцем, закройте крышкой и тушите около 1 часа. Время от времени переворачивайте курицу, чтобы она прожаривалась равномерно. Влейте портвейн за пять минут до окончания жарки. Когда курица будет готова, выньте ее и положите на подогретое блюдо. Налейте в кастрюлю сливки. Несколько минут кипятите подливу, пока ее не станет чуть меньше, тогда полейте ею курицу.

Подавайте с жареными в сливочном масле грибами, помидорами и зелеными бобами.

ROBERT COURTINE
MON BOUQUET DE RECETTES

КУРИЦА «КАЛИФОРНИЯ»

Это замечательное старинное блюдо подлинной мексиканской кухни района долины Сан Хоакин. Оно — прекрасный образец калифорнийской кулинарии начала этого века.

На 4—6 персон

Курица, разделанная на порции	2—2,5 кг
Оливковое масло	0,1 л
Кукурузная мука, желательно смолотая на ручной мельнице, плюс излишек для добавки в подливу, чтобы она была гуще	100 г
Соль	
Большая луковица, мелко нарезанная	1 шт.
Зубчики чеснока, мелко нарезанные	3 шт.
Натертый мускатный орех	0,5 ч. л.
Тмин и молотый кориандр	по 1 ч. л.
Вода	0,25 л
Красное вино	0,25 л
Перец чили в порошке	4 ст. л.
Миндаль бланшированный	125 г
Зеленые оливки	150 г
Нарезанные свежие листья кориандра (если их можно достать)	
Семена сезама	1 ч. л.

Разогрейте оливковое масло в глубокой гусятнице или в массивной чугунной или из литого алюминия кастрюле. Обваляйте кусочки курицы в кукурузной муке и обжарьте с обеих сторон; посолите, пока они будут жариться. Когда они подрумянятся, добавьте лук, чеснок, мускатный орех, тмин и кориандр. Переворачивайте кусочки так, чтобы они пропитались ароматами приправ. Налейте воду и вино, и убавьте огонь. Закройте посуду крышкой и тушите, пока мясо не станет нежным — от 45 минут до 1 часа. Добавьте порошок чили, перемешайте кусочки курицы, и тушите еще несколько минут.

Переложите цыпленка на горячее блюдо. Добавьте миндаль и оливки в подливу. Смешайте немного кукурузной муки с водой и слейте в подливу. Размешайте, пока она слегка не загустеет. Попробуйте подливу и полейте ею курицу. Посыпьте ее нарезанными листьями кориандра и семенами сезама. Подавайте с рисом или мамалыгой и изысканным салатом из апельсинов и лука, слегка приправленного розмарином.

JAMES BEARD
JAMES BEARD'S AMERICAN COOKERY

КУРИЦА С БАКЛАЖАНАМИ

Braniya

На 4—6 персон

Курица, разделанная на порции	2—2,5 кг
Оливковое масло	4 ст. л.
Зубчики чеснока	5 шт.
Соль и перец	
Молотый шафран	1/4 ч. л.
Баклажаны средних размеров, очищенные и нарезанные кубиками	3 шт.
Вода	0,15 л

Обжарьте курицу в оливковом масле с зубчиками чеснока. Когда кусочки курицы подрумянятся, приправьте их солью, перцем и шафраном и добавьте баклажаны. Смочите их водой, закройте сковороду и слегка потушите на малом огне 20 минут.

LÉON ISNARD
LA CUISINE FRANÇAISE ET AFRICAINE

КУРИЦА С БАРАНИНОЙ

Это очень старое блюдо, типичное для помещичьих домов Северной Англии. В первоначальном варианте в него не входили помидоры, которые тогда были неизвестны в Англии, но которые впоследствии его значительно украсили благодаря своему вкусу и цвету. В старых вариантах использовались репа, морковь или любые другие овощи.

На 8 персон или на 2 трапезы

Курица для варки	1,5—2 кг
Постная баранья лопатка без кости, разрубленная на 4 больших куска	750 г
Помидоры со снятой кожицей	500 г
Лук нарезанный	500 г
Грибы	250 г
Тыква, очищенная от кожуры и нарезанная кубиками	125 г
Толченый зубчик чеснока	1/2 шт.
Соль и перец	
Сухое белое вино или сухой сидр	0,4 л
Сухая фасоль или лущеный сухой горох	125 г

Положите курицу в глубокую вместительную кастрюлю и разложите вокруг нее куски баранины. Добавьте помидоры, лук, грибы и тыкву, а также чеснок и много соли с перцем. Налейте белого вина и оставьте стоять на ночь. Отдельно залейте водой сушеный горох или фасоль. Утром слейте воду из фасоли, опустите в кипяток на 10 минут, положите в кастрюлю. Воду из гороха тоже нужно слить, но обдавать его кипятком не надо. Вам потребуется очень вместительная кастрюля.

Поставьте ее в духовку при 95°С и оставьте там на весь день.

Сервировка: вечером выньте птицу из кастрюли и разделите ее на части, сняв кожу. Курица сама распадется на части, так что ее не понадобится нарезать. Разложите куски курицы на большом плоском блюде вместе с толстыми ломтями баранины, в окружении овощей. Размешайте и приправьте специями бульон, полейте им курицу, а избыток слейте в отдельную посуду. Если пожелаете, бульон можно загустить. К этому блюду можно еще подать вареный картофель.

ELISABETH AYRTON
THE COOKERY OF ENGLAND

КУРИЦА С ПОМИДОРАМИ И МЕДОМ

Poulet aux Tomates et au Miel

На 4 персоны

Курица целиком или разделанная на порции	1,5 кг
Помидоры, очищенные от кожи, семян и нарезанные	2,5 кг
Сливочное масло	150 г
Толченый шафран	1/8 ч. л.
Лук натертый	1 шт.
Соль и перец	
Густой мед	3 ст. л.
Толченая корица (по желанию)	2 ч. л.
Бланшированный миндаль	75 г
Растительное масло	
Поджаренные семена сезама	2 ч. л.

Положите курицу или кусочки в кастрюлю вместе с потрохами. Сверху положите помидоры, добавьте масла, шафрана, натертого лука, соли и перца. Накройте кастрюлю крышкой и тушите на умеренном огне постоянно помешивая и переворачивая.

Через 50 минут (для целой курицы потребуется больше времени), когда мясо будет легко отделяться от костей, выньте курицу из кастрюли. На сильном огне тушите помидоры, пока весь сок не испарится и они не приобретут консистенцию густой кашицы. Помешивайте и соскребайте ложкой со дна, чтобы помидоры не приставали к донышку, пока вы добавляете мед и корицу. Тщательно размешайте. Положите курицу обратно в кастрюлю, аккуратно переворачивая, чтобы она как следует пропиталась подливой. Снимите кастрюлю с огня.

За несколько минут до подачи на стол, поджарьте миндаль в небольшом количестве растительного масла. Положите курицу на подогретое блюдо и украсьте его миндалем и семенами сезама.

LATIFA BENNANI SMIRES
LA CUISINE MAROCAINE

КУРИЦА «СТОВИС»

Слово «стовис» произошло от французского étouffer — что означает тушить в закрытой посуде. Это блюдо — наследие «Старого Союза» между Шотландией и Францией в XVII веке, и оно было когда-то очень популярным на деревенских свадьбах Шотландии.

На 4 персоны

Упитанная курица или курица для варки, разделанная на порции	1,5—2 кг
Очищенный и крупно нарезанный картофель	1 кг
Нарезанный колечками лук (или 2 шт. лука-шалота)	1 шт.
Соль и перец	
Масло сливочное	150 г
Вода	0,4 л

В смазанную маслом огнеупорную кастрюлю положите слоями картофель, лук и куски цыпленка, посыпая каждый слой солью и перцем. Сверху каждого слоя кладите масло. Добавьте воды и плотно закройте кастрюлю. Тушите 2—3 часа, пока цыпленок не станет мягким. Чтобы жаркое не подгорело, можно добавлять понемногу горячей воды.

MARIAN MCNEILL
THE SCOTS KITCHEN

МАКАРОНЫ С КУРИЦЕЙ ПО-ЦЫГАНСКИ

Rigatoni con Pollo alla Zingara

На 4 персоны

Курица, разделанная на порции	1,5 кг
Сливочное масло	30 г
Оливковое масло	2 ст. л.
Сухое белое вино	0,1 л
Зубчики чеснока	2 шт.
Молотый шалфей и сушеный розмарин	
Свежемолотый черный перец	
Соль	1 ч. л.
Куриный бульон	0,45 л
Филе анчоуса, вымоченное в воде и обсушенное	3 шт.
Винный уксус	2 ч. л.
Маленькие помидоры со снятой кожицей и нарезанные	6 шт.
Ригатони (крупные макароны)	250 г
Натертый сыр Асьяго или пармезан	

В глубокой сковороде нагрейте сливочное и растительное масло. Обжарьте в нем кусочки курицы так, чтобы они равномерно подрумянились. Налейте вина, и, оставив сковороду открытой, продолжайте жарить мясо, пока вино не выпарится. Добавьте чеснок, шалфей, розмарин, соль, перец и куриный бульон. Закройте сковороду крышкой и тушите 1 час, пока цыпленок не станет мягким. Затем переложите кусочки цыпленка на нагретое блюдо и поставьте его в нижней части теплой духовки.

Нарежьте анчоусы и разомните в уксусе в однородную массу. Добавьте ее в подливу и положите помидоры. Кипятите подливу на медленном огне в открытой посуде 20 минут, пока она не станет густой и однородной. При этом все время помешивайте ее. Тем временем сварите макароны, слейте воду и положите в большую нагретую миску. Налейте в нее две трети подливы и перемешайте. Сразу же подавайте на стол в нагретых тарелках. Подайте на стол тертый сыр, чтобы можно было посыпать макароны. Курица, политая оставшейся подливой, подается в качестве второго блюда.

JACK DENTON SCOTT
THE COMPLETE BOOK OF PASTA

КУРИЦА В ПИВЕ

Coq á la Biére

На 4 персоны

Курица	1—1,5 кг
Сливочное масло	60 г
Соль и перец	
Нарезанный лук-шалот	1 ст. л.
Джин	1—2 ст. л.
Сливки двойной жирности	6 ст. л.
Нарезанные грибы	250 г
Темное пиво	0,5 л
Кайенский перец	
Нарезанная петрушка	2 ст. л.

Скрепите курицу. Разогрейте 30 г масла в кастрюле и жарьте курицу, переворачивая, пока не зарумянится. Добавьте соли и перца, закройте кастрюлю и готовьте на малом огне 30 минут. Переложите цыпленка на подогретое блюдо и держите его в закрытой посуде в теплом месте.

В той же кастрюле обжарьте лук-шалот. Когда лук станет золотистым, положите обратно курицу, налейте джин и подожгите его. Добавьте 15 г масла, 2 столовые ложки сливок и грибов. Налейте пива, приправьте солью, перцем и небольшим количеством кайенского перца, закройте кастрюлю крышкой, и пусть тушится 15 минут. Когда курица будет готова, положите ее на разделочную доску и разрежьте на 4 части, а затем переложите на блюдо и держите закрытой в теплом месте.

Налейте оставшиеся сливки в кастрюлю и прокипятите в течение нескольких минут, чтобы жидкость загустела. Добавьте приправ по вкусу. Снимите кастрюлю с огня и положите масло. Пусть масло растает в подливе. После этого полейте курицу подливой, посыпьте нарубленной петрушкой и подавайте на стол в горячем виде.

RAYMOND OLIVER
LA CUISINE

КУРИЦА С КРАСНЫМ И ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ

Le Poulet aux Poivrons de Fanny

На 4 персоны

Упитанная курица, разделанная на порции	2 кг
Масло сливочное	30 г
Оливковое масло	2 ст. л.
Соль и перец	
Кайенский перец	
Паприка	1 ч. л.
Тонко нарезанный лук	3 шт.
Тонко нарезанный лук-шалот	3 шт.
Измельченные зубчики чеснока	3 шт.
Очень зрелые помидоры, очищенные от кожицы, от семян и нарезанные	1 кг
Красный и зеленый сладкий перец, очищенный от семян и тонко нарезанный	1 кг
Пучок ароматных трав из лаврового листа, тимьяна, шалфея и чабера	1 шт.
Черные и зеленые оливки по	100 г

Разогрейте сливочное и оливковое масло в большой кастрюле и жарьте кусочки курицы до золотисто-коричневого цвета. Приправьте солью и перцем, кайенским перцем и паприкой по вкусу. Положите лук, лук-шалот, чеснок, помидоры и сладкий перец вместе с пучком ароматных трав. Закройте кастрюлю и тушите на медленном огне не менее 2 часов. За несколько минут до того, как подавать на стол, добавьте оливки и попробуйте блюдо. Подавайте с вареным рисом или свежей яичной лапшой.

MICHEL BARBEROUSSE
CUISINE PROVENÇALE

КУРИЦА С ЦИКОРИЕМ

Poulet aux Chicons

На 4 персоны

Курица, разрубленная вдоль позвоночника как для гриля	1,5 кг
Соль и перец	
Мука	
Масло сливочное	30 г
Цикорий, без наружных листьев, с разрезанным на тонкие полоски стволом, вымытый и обсушенный	1 кг
Сливки двойной жирности	0,5 л
Лимонный сок	2 ч. л.

Приправьте курицу солью и перцем и обваляйте в муке.

Растопите сливочное масло в глубокой сковороде. Положите курицу кожей вниз в сковороду и подрумяньте, а затем переверните и обжарьте с другой стороны. Разложите цикорий вокруг цыпленка, закройте сковороду крышкой и тушите 15 минут. Потом добавьте сливки, доведите до кипения и в завершение тушите минут 30 на малом огне.

Чтобы убедиться, что цыпленок вполне готов, проткните бедрышко вилкой, сок, который потечет из прокола должен быть совершенно светлым. Если он еще окрашен кровью, то тушите еще несколько минут.

Попробуйте и, если нужно, добавьте соли и перца. Налейте лимонный сок и подавайте на стол прямо в сковороде.

JEAN AND PIERRE TROISGROS
CUISINIERS A ROANNE

КИСЛО-СЛАДКАЯ КУРИЦА В МИНДАЛЬНОМ СОУСЕ ПО-КАТАЛОНСКИ

Myraux ou Myrause de Catalonge

Баптист Платен из Кремоны, который в 1474 г. опубликовал одну из версий этого рецепта, писал, что это самое прекрасное блюдо, какое он когда-либо пробовал: «Оно очень питательно и полезно для здоровья: оно согревает печень и почки, от него полнеет тело и лучше работает желудок».

На 4 персоны

Курица	1,5 кг
Соль и перец	
Масло сливочное	60 г
Бланшированный миндаль, поджаренный до светло-коричневого цвета	60 г
Ломтики хлеба, подсушенные и слегка поджаренные в духовке на слабом огне	2 шт.
Уксус красного вина	0,1 л
Молотая корица	1 ч. л.
Небольшой кусочек свежего имбирного корня (размером с орех), очищенного и нарезанного	1 шт.
Сахар	2 ст. л.

Приправьте курицу солью и перцем, натрите маслом и жарьте в духовке при температуре 190°С примерно минут 40. Выньте его, нарежьте на порции и переложите в кастрюлю, сохранив сок от жарки. Растолките миндаль (или смелите в миксере) вначале отдельно, а потом вместе с хлебом, пропитанным уксусом, и с прочими составляющими, к которым был добавлен сок жареной курицы. Если необходимо, разбавьте соус куриным бульоном или водой. Пробуйте на вкус, полейте соусом кусочки курицы и тушите в закрытой кастрюле примерно минут 15 на медленном огне или в духовке при температуре 180°С, пока курица не будет готова. Время от времени помешивайте блюдо, чтобы не подгорело, и прежде чем подавать на стол, снимите, если необходимо, жир с поверхности.

BAPTISTE PLATINE DE CRÉMONE
LE LIVRE DE HONNESTE VOLUPTÉ

ЦЫПЛЕНОК ФРИКАССЕ С ШАЛФЕЕМ

Chichen Fricassée alla Salvia

На 4 персоны

Нежный цыпленок, разделанный на порции	2 кг
Масло сливочное	15 г
Оливковое масло	1 ст. л.
Соль и перец	
Сухое белое вино	0,3 л
Ветчина prosciutto с жиром, нарезанная тонкими полосками	60 г
Свежие листья шалфея	1 ст. л.

Растопите сливочное масло в сковороде, долейте растительное масло и положите кусочки цыпленка. Посолите и поперчите их и обжарьте со всех сторон. Когда они подрумянятся, полейте их вином и добавьте ветчины и шалфея. Убавьте огонь, закройте сковороду крышкой и медленно тушите около 40 минут, пока цыпленок не будет готов.

ADA BONI
THE TALISMAN ITALIAN COOK BOOK

КУРИЦА ПО-НИЦСКИ

Poulet Nicoise

На 4—5 персон

Курица, разделенная на 10 порций	1,5 кг
Оливковое масло	4—6 ст. л.
Крупные луковицы, нарезанные	2 шт.
Сладкий перец, очищенный от семян и нарезанный на узкие полоски длиной в 6 см	300 г
Помидоры, очищенные от кожицы и семян и нарезанные	500 г
Зубчики чеснока	3 шт.
Соль и перец	
Мука	
Нарезанные кубиками кабачки и баклажаны	по 300 г
Нарезанная петрушка или свежий базилик	

Нагрейте 2 столовые ложки растительного масла в сковороде и обжарьте кусочки курицы до золотисто-коричневого цвета. Тем временем потушите лук и перец в кастрюле, в 2 столовых ложках оливкового масла. Когда они станут мягкими, добавьте туда помидоры и 2 зубчика чеснока. Продолжайте тушить, пока овощи не станут нежными, добавьте их к кусочкам курицы, приправьте и тушите в закрытой кастрюле 45 минут. Тем временем обваляйте кабачки и баклажаны в муке и обжарьте их в оставшемся на сковороде масле, пока они не станут золотисто-коричневыми. Если необходимо — добавьте масла. Разложите содержимое кастрюли на сервировочном блюде и в качестве гарнира положите ломтики кабачков и баклажан. Мелко порежьте оставшийся зубчик чеснока и посыпьте курицу чесноком вместе с петрушкой или базиликом.

RAYMOND ARMISEN AND ANDRÉ MARTIN
LES RECETTES DE LA TABLE NIÇOISE

КУРИЦА В ЙОГУРТЕ

Murghi Dehin

На 4 персоны

Курица для жарки со снятой кожей и разделанная на порции	1,5 кг
Нарезанная петрушка или листья кориандра	5 ст. л.

Маринад

Йогурт	0,33 л
Большой сладкий красный перец, натертый или растолченный	1 шт.
Паприка	1 ч. л.
Кусок имбирного корня длиной в 5 см, натертый	1 шт.
Толченный зеленый перец чили	2—3
Раздавленные крупные зубчики чеснока	16 шт.
Соль	1 ч. л.

Острой вилкой наколите кусочки курицы. Взбейте йогурт и приготовьте маринад, добавив сладкий перец, паприку, имбирный корень, перец чили, чеснок и соль. Избыток чеснока не повредит — йогурт смягчит его остроту. Маринуйте курицу 10—12 часов в прохладном месте или в холодильнике, время от времени переворачивая кусочки.

Раскалите на огне массивную сковороду. Положите туда кусочки курицы и налейте маринад. Добавьте петрушку и листья кориандра и сразу же закройте сковороду крышкой. Подержите на сильном огне 5 минут и затем убавьте его до среднего и готовьте, пока на дне сковороды останется только одна-две ложки йогурта. Не доводите его до коричневого цвета. Помешивайте кусочки цыпленка, чтобы они равномерно покрывались подливой. Подавайте на стол горячим, вместе с поджарками со дна сковороды.

DHARAMJIT SINGH
INDIAN COOKERY

КУРИЦА «ТАФИНА»

Tafina de Poule

Согласно ортодоксальному религиозному закону, евреям запрещено готовить пищу в Шабат (субботу). Поэтому по традиции они готовили в пятницу вечером сытую похлебку, чолент, и оставляли ее вариться на ночь в тлеющих углях

очага. На следующий день кастрюлю вынимали еще теплой и ели похлебку на завтрак. Этот рецепт «тафины» — одной из разновидностей похлебки, предназначен для приготовления в обычной духовке.

На 4 персоны

Курица, разделанная на порции	1,5—2 кг
Оливковое масло	2 ст. л.
Луковица средних размеров, разрезанная на 4 порции	10 шт.
Крупные спелые помидоры, очищенные от кожи и семян и крупно нарезанные	4 шт.
Очищенные бобы	1 кг
Соль и перец	
Вода	0,5 л
Мелкий чернослив с вынутыми косточками	20 шт.

Обжарьте в глубокой кастрюле с толстыми стенками в оливковом масле кусочки курицы. Когда они станут золотисто-коричневыми, добавьте лук и жарьте его, пока он не подрумянится. Положите в кастрюлю помидоры и бобы, приправьте солью и перцем, налейте воды и тушите, закрыв крышкой, примерно 30 минут. Добавьте чернослив. Тушите едва кипящим, на малом огне, подложив жароустойчивую подставку, или же в чуть теплой духовке при 150°С в течение 5—6 часов. Время от времени проверяйте, достаточно ли воды, и при необходимости добивайте.

ÉDOUARD DE POMIANE
CUISINE JUIVE. GHETTOS MODERNES

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С 40 ЗУБЧИКАМИ ЧЕСНОКА

Poulet aux Quarante Gousses d'Ail

На 4 персоны

Курица	1,5—2 кг
Соль и перец	
Пучок ароматных трав — петрушка, тимьян, и лавровый лист	1 шт.
Оливковое масло	0,2 л
Зубчики чеснока, неочищенные	40 шт.
Розмарин, тимьян, шалфей, лавровый лист, петрушка и сельдерей	
Смесь из муки с водой	

Посолите и поперчите курицу изнутри, положите в тушку пучок трав и скрепите ее. Налейте оливкового масла в кастрюлю, добавьте чеснок и травы. Положите курицу в кастрюлю и несколько раз поперчите, чтобы она как следует покрылась маслом. Пусть курица полежит в кастрюле с маслом и специями. Запечатайте крышку кастрюли тестом из смеси муки с водой и небольшим количеством оливкового масла, поставьте кастрюлю в духовку при температуре 180°С и тушите часа полтора. Поставьте кастрюлю на стол и распечатайте крышку непосредственно перед тем, как раскладывать блюдо на тарелки. Из кастрюли распространится аппетитный запах чеснока. Курица получается нежной и ароматной. Подавайте ее с крутонами, и пусть каждый гость сам намазывает их чесноком. (Разрешите предположить, что тушеный чеснок каждому придется по вкусу.)

JEAN-NOËL ESCUDIER
LA VÉRITABLE CUISINE PROVENÇALE ET NIÇOISE

КУРЫ С ОГУРЦАМИ

Poularde á la Charles Monselet

На 6—8 персон

Куры, разделанные на порции	2 шт. по 1,5 кг
Соль и перец	
Масло сливочное	150 г
Масло растительное	4 ст. л.
Грибы, разрезанные на четыре части	500 г
Мелко нарезанные молодые луковицы среднего размера	16 шт.
Крупные спелые помидоры, очищенные от кожи и семян и нарезанные	6 шт.
Сливки двойной жирности	0,25 л
Маленькие огурцы, очищенные, разрезанные вдоль и нарезанные на кусочки размером с маслину	2 шт.
Цветы тимьяна и сушеный тимьян	
Мелко нарезанный эстрагон	1/2 ч. л.

Посолите и поперчите кусочки курицы. Нагрейте сливочное масло и растительное масло в глубокой сковороде, положите туда кусочки курицы и быстро обжарьте их до золотистого цвета. Выньте кусочки и держите их горячими. Положите грибы в оставшееся в сковороде масло и тут же выньте их, не давая остыть.

Положите в скороду лук, на него кусочки курицы, а сверху слой грибов. Прикройте сковороду листом промасленной бумаги, а сверху накройте крышкой, чтобы тушение происходило в плотно закрытой посуде, во влажной атмосфере и лук не поджаривался. Поставьте сковороду на малый огонь.

Через 15 минут добавьте помидоры и, если необходимо, приправьте блюдо солью и перцем. Еще через 10—12 минут налейте сливки и покачайте сковороду из стороны в сторону, чтобы все как следует перемешалось. Снимите промасленную бумагу, но крышку закройте и тушите на малом огне.

Пока блюдо готовится, обдайте кусочки огурцов кипятком, чтобы они стали нежными, слейте воду и добавьте в сковороду к кусочкам курицы.

А теперь наступает последний, решающий момент: положите щепотку тимьяна и эстрагона в сковороду и дайте покипеть несколько минут. Разложите кусочки курицы на блюдо и полейте их подливой с овощами.

CURNONSKY
CUISINE VINS DE FRANCE

КУРИЦА В СЛИВКАХ С ОКОРОКОМ И СПАРЖЕЙ

Poulet á la Montagnarde

На 4 персоны

Курица, разделанная на порции	1,5—2 кг
Соль и перец	
Мука	
Масло сливочное	40 г
Сливки двойной жирности	0,3 л
Лимонный сок или уксус белого вина	1 ст. л.
Вареный окорок, нарезанный кубиками	
Вареные, но еще хрустящие побеги спаржи	

Приправьте кусочки курицы солью и перцем и обваляйте в муке.

Слегка обжарьте в масле, не давая им подрумяниться. Когда они станут плотными, положите их в керамическую кастрюлю или глубокую сковороду и залейте сливками. Тушите в закрытой посуде минут 20. Посолите по вкусу, добавьте лимонного сока и уксуса и разложите на блюде вместе с кусочками окорока и спаржей.

SIMIN PALAY
LA CUISINE DU PAYS

КУРЫ ФРИКАССЭ

La Fricassée de Poulet

На 8 персон

Куры, разделанные на порции	2 шт. по 1,5 кг
Сливочное масло	60 г
Луковицы средней величины	2 шт.
Веточка тимьяна	1 шт.
Соль	
Мука	2 ст. л.
Вода	4 ст. л.
Сливки	3/4 л
Сухое белое вино	4 ст. л.
Свежемолотый перец	
Яичные желтки	2 шт.

Положите кусочки курицы в сковороду с маслом, луком и тимьяном. Приправьте солью, закройте крышкой и поставьте на умеренный огонь, чтобы мясо дало сок, но не поджарилось. Когда кусочки курицы станут мягкими и будут почти готовы, уберите тимьян и лук; посыпьте их мукой и помешайте. Через 10 минут налейте воды и соскребите все остатки со дна и с краев посуды.

Залейте примерно 6 столовых ложек сливок и налейте вина. Тушите на малом огне, постепенно подливая еще 0,6 л сливок. Подлива должна получиться густой.

Тушите блюдо 25—30 минут и, если подлива будет слишком густой, добавьте еще сливок. Попробуйте, достаточно ли посолено блюдо и затем добавьте немного перца.

Снимите сковороду с огня и пусть постоит минуту. Взбейте желтки в оставшиеся сливки и залейте ими фрикассэ.

LUCIEN TENDRET
LA TABLE AU PAYS DE BRILLAT-SAVARIN

ЦЫПЛЕНОК ФРИКАССЭ

Fricassée de Puolets

Этот рецепт был переработан по оригинальному варианту, опубликованному в 1674 г. и находившемуся в Национальной библиотеке в Париже. Известны только инициалы автора — L.S.R.

На 6 персон

Цыпленок, разделанный на порции	1,5 кг
Нарезанный кубиками сырой бекон	60 г
Масло сливочное	60 г
Соль и перец	
«Ароматный букет»	1 шт.
Гвоздика	1—2 шт.
Мелко нарезанный зеленый лук	2 ст. л.
Грибы — сырые или слегка обжаренные	125 г
Сердцевина артишока, разрезанная на 4 части и бланшированная	2—3
Палочки спаржи	100 г
Телячий или куриный бульон	1/4 л
Поджелудочная и зобная железы, обваренные кипятком, со снятой кожей и нарезанные	2 шт.
Яичные желтки, смешанные с 1 ст. л. сока незрелого винограда или лимона	2—3 шт.

Обжарьте бекон в сливочном масле, в большой сковороде. Положите туда же кусочки цыпленка, соль, перец, «ароматный букет», гвоздику, зеленый лук, грибы, артишоки и спаржу. Тушите все это на медленном огне минут 8—10, постоянно помешивая. Подлейте бульона, соскребите осадок со дна сковороды, и тушите, закрыв крышкой, еще около 15 минут, пока не будет готово.

Снимите жир с поверхности. Положите поджелудочную и зобную железы. Смешайте яичные желтки, сок винограда или лимона и ложку жидкости из сковороды. Снимите сковороду с огня, вылейте в нее получившуюся смесь, и поставьте снова на слабый огонь, постоянно помешивая, пока подлива не загустеет.

Украсьте блюдо на свой вкус ломтиками лимона, поджаренной петрушкой, цветами настурции или лепестками ноготков, нарезанными гранатами или кусочками гусиной печени.

L.S.R
L'ART DE BIEN TRAITER

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА СО ЩАВЕЛЕМ

На 6 персон

Куры, разделанные на порции	2 шт. по 1,5 кг
Соль и свежемолотый черный перец	
Масло сливочное	30 г
Оливковое масло	1 ст. л.
Свежий щавель	250 г
Мелко нарезанный лук-шалот	3 ст. л.
Сухое белое вино	1/4 л
Сливки двойной жирности	0,2 л
Яичный желток	1 шт.

Посолите и посыпьте перцем кур.

Разогрейте сливочное и растительное масло в массивной кастрюле с крышкой. Положите туда кусочки кур кожей вниз и обжарьте минут 5 или дольше, пока они не станут золотисто-коричневыми. Переверните их и убавьте огонь. Потушите минут 10 в открытой кастрюле.

Тем временем нарежьте листья щавеля красивыми полосками (по-французски это называется *chiffonade*) и отставьте в сторону.

Разложите лук-шалот вокруг кусочков кур и слегка обжарьте. Посыпьте нарезанным щавелем и добавьте вина. Накройте кастрюлю крышкой и подержите на огне 5 минут. Снимите крышку и влейте примерно половину сливок. Переверните кусочки кур в подливе кожей вверх. Закройте кастрюлю крышкой и снимите с огня.

Когда все будет готово для стола, откройте кастрюлю и тушите цыплят в подливе на большом огне минут 5. Смешайте оставшиеся сливки с яичным желтком и подмешайте в подливу. Готовьте подливу, пока она не начнет бурлить, и сразу же снимайте, иначе подлива может свернуться. Подавая кур, полейте их подливой.

CRAIG CLAIBORNE
CRAIG CLAIBORNE'S FAVORITES FROM THE NEW YORK TIMES

КУРИЦА В СЛИВКАХ С ИЕРУСАЛИМСКИМИ АРТИШОКАМИ

Poulet aux Topinambours

На 4 персоны

Курица, разделанная на 8 порций	1,5 кг
Иерусалимские артишоки	500 г
Соль и свежемолотый перец	
Сливочное масло	15 г
Молотый тимьян и ореган	по 1/4 ч. л.
Сухое белое вино	0,2 л
Сливки двойной жирности	0,2 л

Расщепите артишок на дольки, чтобы его было легче чистить. Разрежьте каждую дольку на 2—3 куска, в зависимости от размеров, и очистите каждый кусок ножом или инструментом для чистки овощей. Очищенные куски должны быть примерно одинакового размера — от 3 до 5 см в диаметре. Положите куски артишока в кастрюлю, залейте их холодной водой, насыпьте пол чайной ложки соли и вскипятите на сильном огне. Варите их 8 минут. К этому времени артишоки наполовину сварятся и должны всплыть на поверхность. Откиньте их в дуршлаг.

Посолите и поперчите кусочки курицы. Растопите сливочное масло в большой массивной сковороде с крышкой. Поджарьте кусочки курицы со всех сторон, пока все они не станут красивого коричневого цвета (жарить 6—8 минут на среднем огне). Добавьте тимьян, ореган, вино и артишоки. Вскипятите и варите 15 минут. Добавьте сливки, половину чайной ложки соли, половину чайной ложки перца и тушите 5—6 минут на сильном огне со снятой крышкой, чтобы выпарить и загустить. Разложите кусочки курицы на сервировочном блюде и попробуйте подливу на вкус. Полейте кусочки курицы подливой, положите на них артишоки и сразу же подавайте на стол.

JACQUES PÉPIN
A FRENCH CHEF COOKS AT HOME

КУРИЦА С ОВОЩАМИ

Puolet á la Medina-Coeli

Этот рецепт впервые был опубликован в «Искусстве французской кулинарии XIX века» Антонином Каремом, который именовался «поваром королей и королем поваров».

На 8 персон

Куры, разделанные на порции	2 шт. по 1,5 кг
Сливочное масло	60 г
Сырой бекон со срезанной корочкой, нарезанный кубиками и бланшированный	125 г
Припущенные мелкие луковицы	20 шт.
Морковь, нарезанная в форме кусочками в форме маслин и припущенная	125 г
«Ароматный букет»	1 шт.
Головка чеснока, неочищенная	1 шт.
Мелкие грибы	250 г
Соль и перец	
Паприка	1 ч. л.
Малага или сладкое крепленое вино	1/4 л

Обжарьте кур в сливочном масле. Добавьте бекон, лук, морковь, «ароматный букет», чеснок, грибы, соль, перец и паприку. Влейте две трети всего количества малаги и тушите в закрытой кастрюле минут 40. Вино должно выпариться до консистенции сиропа. Выньте кусочки курицы, выбросьте «букет» и чеснок и подавайте с гарниром из бекона, моркови и грибов. Вылейте в кастрюлю оставшееся вино и прокипятите несколько минут, а затем полейте подливой курицу и подавайте на стол.

BERTRAND GUÉGAN
LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE

КУРИЦА В ШАФРАНЕ И ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Gallina en Pepitoria

Чтобы поджарить шафран, надо завернуть его в листок бумаги и положить на плитку или на другую горячую поверхность, пока бумага не станет желтеть. Растолките поджаренный шафран пестиком в ступке или в миске.

На 6 персон

Курица для варки, разделанная на маленькие порции (печень оставить)	2—2,5 кг
Оливковое масло	4—5 ст. л.
Мелко нарезанная луковица среднего размера	1 шт.
Мелко нарезанные зубчики чеснока	2 шт.
Семена сосновых шишек	2 ст. л.
Кусок белого хлеба со срезанной коркой	1 шт.
Нарезанные веточки петрушки	2 шт.
Желток круто сваренного яйца	2 шт.
Молотый или поджаренный шафран	1/4 ч. л.
Соль и перец	

Нагрейте в кастрюле 2—3 столовые ложки растительного масла. Когда масло начнет кипеть, обжарьте в нем кусочки курицы с луком и чесноком. В другой кастрюле вскипятите такое количество воды, чтобы она покрывала кусочки курицы.

Обжарьте семена сосновых шишек на сковороде в 2 столовых ложках оливкового масла. Положите их в ступу. Хлеб и куриную печень жарьте в закрытой сковороде, до тех пор пока жидкость из печени не загустеет. Переложите жареный хлеб и куриную печень в ступу с семенами сосновых шишек и тщательно разотрите их в пасту вместе с петрушкой, яичными желтками и шафраном. Разведите пасту небольшим количеством кипятка.

Когда кусочки курицы станут золотистыми, но еще не коричневыми, посолите, поперчите их и залейте пастой из ступы. Добавьте немного кипятка, чтобы подлива покрыла их. Помешайте. Медленно тушите в закрытой посуде, пока кусочки не станут почти мягкими, затем снимите крышку, чтобы подлива загустела. Положите курицу на сервировочное блюдо и полейте подливой.

Примечание: курица для варки должна тушиться от 1,5 до 2,5 часов. Этот рецепт годен и для цыплят, которые становятся мягкими через 30 минут. Если подлива получится слишком жидкой, выньте курицу, прокипятите подливу, а затем положите курицу обратно, чтобы она разогрелась.

BARBARA NORMAN
THE SPANISH COOKBOOK

КУРИЦА КУБАБ

Если читателю, интересующемуся хитростями кулинарии, как-нибудь попадется старая книга под названием «Домашняя экономика Индии и сборник рецептов», вышедшая в Мадрасе в 1850 г. и приписывающаяся просто автору «Учебника для Западной Индии», без дальнейших указаний его личности, он должен, без сомнения, ухватиться за нее. Здесь мы приводим рецепт курицы, жаренной в горшочке — это рецепт в его первоначальном виде был помещен в указанной книге.

На 4 персоны

Курица	1 кг
Семена кориандра	2 ч. л.
Горошины черного перца	12 шт.
Семена шести стручков кардамона	
Молотая гвоздика	1/2 ч. л.
Соль	1 ч. л.
Зеленый имбирь, очищенный и нарезанный	15 г
Масло сливочное, желательно осветленное	75 г
Лимоны	1—2 шт.

Размелите все вместе приправы и специи, пока они не превратятся в однородную массу, а затем добавьте в нее 15 г масла.

Оттяните кожу курицы и сделайте маленьким ножом надрезы на ножках и грудке. Вложите ножом под кожу в местах надрезов смесь приправ, и снова натяните кожу на место. Оставьте курицу на 2 часа до того, как начать ее готовить.

Опустите 60 г масла в массивную глубокую кастрюлю и нагрейте. Положите курицу набок. Плотно закройте кастрюлю крышкой и тушите в духовке при температуре 180°С от 50 минут до 1 часа. Через полчаса курицу надо повернуть на другой бок.

Потом снимите крышку и переверните курицу грудкой вверх на 10 минут.

Подавайте готовую курицу, полив ее собственным соком и разложив кругом по краю блюда четвертушками лимона. Хорошим гарниром может быть вареный рис или рис с шафраном.

Можно менять составные части приправы, исключив зеленый имбирь и гвоздику и заменив их корицей, шафраном, кардамоном и небольшим количеством садового имбиря. Важно в меру посолить.

ELIZABETH DAVID
SPICES, SALT AND AROMATICS IN THE ENGLISH KITCHEN

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА

Pullus Farsilis

Работы Апициуса, римского гурмана и писателя I века, в кулинарной книге которого содержатся рецепты приготовления курицы с вынутыми костями и с начинкой, дошли до нас из третьих рук, пройдя через ряд переводов. Здесь приводится вариант недавнего, сделанного Барбарой Флауэр и Элизабет Розенбаум, перевода компиляции работы Апициуса IV или V веков.

Апициус не уточняет этого, но курица, приготовленная таким способ, может быть либо тушеной в горшочке, либо вареной. Некоторые из упоминаемых ингредиентов в наше время неизвестны.

Полба — «бородатая пшеница» или «германская пшеница» (по-французски — épeautre) — это злак с мелким твердым зерном, по вкусу похожий на ячмень, и ее можно заменить ячменем или рисом.

Liquamen — это название соленой рыбной подливы, которую древние римляне использовали в качестве основной приправы. В качестве замены могут служить растолченные анчоусы или один из видов восточных рыбных соусов. О том, как извлекать из курицы кости — см. стр. 20.

На 4 персоны

Курица, кости удалены через шейку	2 кг

Начинка

Веточки любистока	3—4
Перец	
Небольшой кусочек имбирного корня, очищенный и нарезанный	1 шт.
Нарезанная постная телятина или свинина	125 г
Вареная полба	100 г
Мозги барашка (или 1/2 телячьих мозгов), сваренные в курином бульоне и крупно нарезанные	1 шт.
Яйца	2 шт.
Liquamen	2 ч. л.
Растительное масло	2 ст. л.
Перец в горошках	
Семена сосновой шишки	100 г

Возьмите большую ступу и пестик и растолките любисток, перец, имбирь, нарезанное мясо, полбу, затем разомните мозги, добавьте яйца и растирайте все вместе, пока не образуется однородная масса. Смешайте ее с *liquamen*, добавьте растительное масло, перец и сосновые семена. Начините курицу этой массой, не слишком плотно. Скрепите курицу и приступайте к ее приготовлению.

THE ROMAN COOKERY BOOK, A CRITICAL TRANSLATION OF THE ART OF COOKING BY APICIUS

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ В КОКОТНИЦЕ

Poulet en Cocotte á la Fermiére

На 4 персоны

Курица, приправленная внутри солью и перцем, и скрепленная	1,5—2 кг
Масло сливочное	90 г
Тонко нарезанная луковица средней величины	1 шт.
Тонко нарезанная молодая морковь	4 шт.
Тонко нарезанная внутренняя часть сельдерея	1 шт.
Тонкие ломтики сырого окорока	3—4
Очищенный свежий горох и свежие зеленые бобы	по 60 г
Куриный или телячий бульон	0,1 л

Растопите в маленькой глубокой сковороде 60 г сливочного масла. Положите туда лук и жарьте 4—5 минут. Лук должен стать соломенно-желтого цвета. Добавьте моркови и сельдерея. Тушите их на малом огне 15 минут. Встряхните сковороду, чтобы овощи перевернулись. Не переворачивайте их ложкой, чтобы не поломать. Они должны стать мягкими, но не зажариться до коричневого цвета. Лук должен приобрести золотистый оттенок, а масло остаться светлым. После этого отставьте сковороду в сторону.

Растопите оставшееся масло в кастрюле на малом огне. Когда масло нагреется, положите в нее курицу и слегка обжарьте. Выньте курицу и положите на дно кастрюли ломтики окорока. Снова положите курицу в кастрюлю грудкой вверх и обложите ее жареными и сырыми овощами. Налейте бульон и закройте крышкой.

Поставьте кастрюлю в духовку и тушите 45—50 минут. Следите, чтобы температура не превышала 180°С, так как если жидкость выкипит, овощи начнут подгорать, а готовность курицы вы все равно не ускорите. Проверьте, готова ли курица и подавайте на стол.

MADAME SAINT-ANGE
LA CUISINE DE MADAME SAINT-ANGE

ТУШЕНАЯ КУРИЦА ПО-ИНДОНЕЗИЙСКИ

Ajam Smoor

На 5—6 персон

Скрепленная курица	1,5 кг
Вода	1/4 л
Индонезийский соевый соус (или же 2 ст. л. темной патоки, смешанной с 1 ст. л. темного соевого соуса)	4 ст. л.
Тонко нарезанная луковица	1 шт.
Черный перец в горошках, дробленный	6 шт.
Растительное масло	4 ст. л.
Нарезанный свежий имбирный корень	6 шт.
Жареный в растительном масле нарезанный лук	3 ст. л.
Гвоздика	4 шт.
Мускатный орех, натертый	1/4 ч. л.
Ломтик лимона	1 шт.
Лапша, замоченная в воде	125 г
Соль	
Панировочные сухари или сухарная крошка	4 ст. л.

Положите курицу в кастрюлю с соевым соусом, колечками лука и перцем и прокипятите 15—20 минут. Выньте курицу и протрите насухо. Либо оставьте курицу целой, либо разрежьте ее на порции, а затем обжарьте в растительном масле на сковороде.

Положите курицу в массивную кастрюлю, вместе с имбирем, жареным луком, гвоздикой, мускатным орехом и ломтиком лимона. Вылейте жидкость из сковороды в кастрюлю, закройте ее крышкой и тушите птицу до полной готовности. Положите лапшу в последние 10 минут тушения. Добавьте соль, если необходимо и сухари, чтобы немного загустить подливу. Подавайте с вареным рисом.

HUGH JANS
VRIJ NEDERLAND

КУРИЦА С МЕСТНЫМИ ТРАВАМИ

Pouler aux Herbes de Province

Основу этого блюда — масло с травами, можно приготовить, используя свежие травы.

На 4 персоны

Курица, приправленная внутри солью и перцем	1,5 кг
Петрушка	40 г
Веточки эстрагона	15 г
Веточки кервеля	10 г
Веточки базилика	30 г
Листья мяты	3—4 шт.
Масло сливочное, размягченное	275 г
Соль и перец	
Лимонный сок	1 ст. л.
Веточка тимьяна	1 шт.
Маленький лавровый лист	1 шт.
Веточка розмарина	1 шт.
Лист шалфея	1 шт.
Рис, промытый и обсушенный	175 г

Вымойте петрушку, эстрагон, кервель, базилик и мяту, промокните их полотенцем. Оборвите листики с одной трети трав и нарежьте полосками. Смешайте с двумя третями масла, добавьте соль, перец и лимонный сок, и все перемешайте.

Положите курицу на спинку. Просуньте пальцы под кожу и осторожно оттяните ее, по всей поверхности, стараясь не порвать. Сделайте длинный надрез на каждой половинке грудки и вложите масло с травами. Для этого используйте половину всего масла, а другую размажьте под кожей. Приправьте тушку внутри и снаружи солью и перцем и скрепите ее.

Растопите оставшееся масло в овальной кастрюле (гусятнице). Положите птицу набок и подрумяньте вначале с одной стороны, затем с другой. Проверьте, как поджаривается курица, и переверните ее на спинку. Эта готовка должна продолжаться около 10 минут.

Положите остальные травы, а также тимьян, лавровый лист, розмарин и шалфей вокруг тушки курицы. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте тушиться на очень слабом огне или на жароупорную подставку. Чтобы травы не подгорали, почаще поливайте курицу, пока она тушится. Все это должно занять около 1 часа 10 минут.

Всыпьте рис в кипящую подсоленную воду и варите 18 минут. Слегка охладите, слейте в дуршлаг и поставьте накрытый дуршлаг в кастрюлю, а затем в духовку при температуре 150°С.

Выньте курицу, положите ее на подогретое сервировочное блюдо. Выбросьте из кастрюли тимьян, лавровый лист, розмарин и шалфей. Положите на курицу остальной гарнир из трав. Оставьте кастрюлю на плите.

Выложите рис на тарелку и полейте его восемью столовыми ложками масла, снятого с поверхности жидкости в кастрюле. Посолите рис, накройте промасленной бумагой и поставьте в духовку.

Если необходимо, чтобы жидкость в кастрюле загустела, выпарите ее, но при этом следите, чтобы не подгорела. Добавьте 0,1 л воды и выпарите жидкость, пока не останется по 2 столовых ложки на каждого гостя.

Подавайте курицу на мелком блюде ножками кверху, посыпанную травами и политую соком от жарки. Рис следует подавать отдельно.

JEAN AND PIERRE TROISGROS
CUISINIERS A ROANNE

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ПАСТЕРНАКОМ

На 4 персоны

Курица для жарки	1,5 кг
Куриный жир или сливочное масло	15 г
Небольшой нарезанный корень пастернака	1 шт.
Небольшая луковица, нарезанная	1 шт.
Соль и перец	
Бульон	0,3 л
Пучок ароматных трав	1 шт.
Масло, размягченное	30 г
Нарезанная петрушка	1 ст. л.

Начинка

Корень пастернака (перед взвешиванием очистить от кожуры, разрезать вдоль пополам и вырезать сердцевину)	250 г
Куриный жир и сливочное масло	15 г
Нарезанная маленькая луковица	1 шт.
Бекон нарезанный	125 г
Измельченный шалфей	2 ч. л.
Соль и перец	

Нагрейте духовку до 180°С.

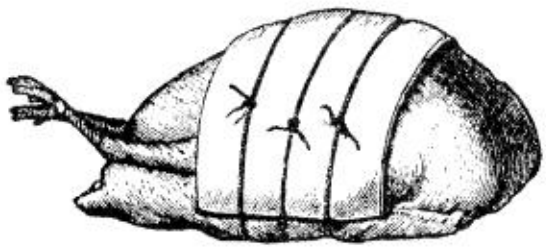
Чтобы приготовить начинку, сварите пастернак в соленой воде, пока он не станет мягким. Разотрите его в пюре. Растопите жир в маленькой сковороде и поджарьте лук с беконом, пока лук не станет мягким. Снимите сковороду с огня, положите туда пюре из пастернака, шалфей, соль, перец и размешайте. Начините курицу и скрепите ее.

Растопите куриный жир или масло в большой жароупорной кастрюле на умеренном огне и обжарьте курицу со всех сторон. Выньте ее и отставьте в сторону. Убавьте огонь, положите нарезанный пастернак и лук, закройте крышкой и тушите 5 минут. Положите сверху курицу, приправьте солью и перцем, полейте бульоном и положите внутрь пучок ароматных трав. Закройте крышкой и тушите в духовке полтора часа.

Выньте курицу, нарежьте, положите на нагретое блюдо. Процедите жидкость через сито, и, если нужно, снимите пенку. Затем вылейте обратно в кастрюлю и поставьте на

плиту на умеренный огонь. Вбейте размягченное масло и петрушку и прокипятите 2 минуты. Подавайте подливу и цыпленка по отдельности.

GAIL DUFF
FRESH ALL THE YEAR



КУРИЦА ПО РЕЦЕПТУ МОЕЙ БАБУШКИ

На 4 персоны

Курица	1—1,5 кг
Зубчик чеснока	1 шт.
Свиной жир или жир бекона	30 г
Соль и перец	
Вода	4—6 ст. л.
Соленое свиное сало, нарезанное, обваренное кипятком и обсушенное	125 г
Грибы	125 г
Небольшие луковицы	12 шт.
Сахар	
Масло сливочное	30 г
Нарезанный картофель среднего размера	2—3 шт.
Нарезанная петрушка	

Положите чеснок внутрь курицы. Скрепите тушку, как при жарке, и положите ее в кастрюлю со свиным жиром или жиром бекона и немного посолите. Поставьте в духовку, нагретую до 200—220°С и жарьте с открытой крышкой примерно 30 минут, постоянно переворачивая и поливая жиром, пока курица не станет коричневой. Слейте жир из кастрюли и сохраните его. Добавьте 2—3 столовых ложки воды и смойте со стенок кастрюли коричневую корочку. Отставьте ее в сторону.

Поджарьте свинину в сковороде на жире из кастрюли. Когда свинина поджарится до золотисто-коричневого цвета, выньте ее и отложите в сторону. Обжарьте грибы в жире, оставшемся в сковороде, приправьте их солью и перцем. Положите лук в другую сковороду с двумя ложками воды, щепоткой сахару и 7 г масла. Жарьте на медленном огне, пока вода не испарится и лук не приобретет приятный коричневый цвет. Положите свинину, грибы и лук к курице и, если подлива стала слишком густой, добавьте немного воды. Закройте кастрюлю крышкой, уменьшите температуру духовки до 180—190°С и тушите еще 30 минут, все время поливая цыпленка, пока он не будет готов.

Пожарьте картофель в оставшемся масле, пока не подрумянится и положите в кастрюлю поверх других овощей. Посыпьте сверху нарезанной петрушкой и подавайте на стол прямо в кастрюле. Если желаете, добавьте другие овощи, например, горох и спаржу.

LOUIS DIAT
FRENCH COOKING FOR AMERICANS

ТУШЕНЫЙ КАПЛУН ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Cappone in Casseruola alla Paesana

Как удобнее снимать кожицу с перца — см. стр. 11.

На 6 персон

Каплун	2,5 кг
Соль, свежемолотый перец	
Масло сливочное	90 г
Нарезанный лук	2 шт.
Растолченные зубчики чеснока	2 шт.
Сладкий красный или желтый перец со снятой кожицей, очищенный от семян и нарезанный полосками	3 шт.
«Ароматный букет» из 3 веточек петрушки, 2 свежего тимьяна (или 1/2 ч. л. сушеного) и лаврового листа	1 шт.
Марсала (вино)	0,15 л
Спелые помидоры со снятой кожей, очищенные от семян, нарезанные	6 шт.
Крупно нарезанная ветчина	60 г
Нарезанные кабачки средней величины	2 шт.
Нарезанная петрушка	4 ст. л.

Приправьте каплуна внутри солью и перцем. Скрепите тушку. Нагрейте сливочное масло в большой тяжелой кастрюле на сильном огне, пока оно не станет золотистым, и обжарьте птицу со всех сторон. Следите за огнем, чтобы во время жарки масло не подгорало.

Выньте каплуна из кастрюли. Положите лук, чеснок и жарьте, пока лук не подрумянится. Добавьте ломтики перца и жарьте еще 3 минуты. Затем положите «ароматный букет», помидоры и ветчину, подлейте вина.

Посолите и поперчите, доведите до кипения и снова положите каплуна в кастрюлю. Поставьте в духовку при температуре 180°С на 2 часа. Примерно за 15 минут до полной готовности каплуна, добавьте кабачки и петрушку. Переложите каплуна на подогретое блюдо.

Если подлива слишком жидкая, выпарите ее на сильном огне и полейте ею птицу.

LUIGI CARNACINA
GREAT ITALIAN COOKING

ВАРЕНЫЙ ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕТУХ

La Véritable Poule au Pot Agenoise

Для этого блюда, рецепт которого взят у Шарля Деренна, нужен хорошо упитанный молодой петух. Если же вы вместо него возьмете старую курицу для варки, то варите ее 3 часа и закладывайте овощи в самом конце. Способ начинки птицы под кожу показан на стр. 47—49.

На 6 персон

Петух или каплун (сохраните печень)	1,5—3 кг
Ломтик черствого хлеба, натертый чесноком	1 шт.
Морковь	500 г
Репа	500 г
Лук-порей	2—3 шт.
Средняя часть салата-латука	1 шт.
Соль и перец	

Начинка

Крупно накрошенный черствый хлеб	100 г
Сырой слоистый бекон, нарезанный	100 г
Мелко нарезанные зубчики чеснока	2 шт.
Мелко нарезанная петрушка	2 ст. л.
Яичные желтки	4—5 шт.
Растертая куриная печень	

Приготовьте начинку: смешайте сухари, бекон, чеснок и петрушку с яичными желтками и печенью. Чтобы сделать блюдо более пикантным и аппетитным, вместо того, чтобы просто нафаршировать птицу, вы можете аккуратно заложить начинку под кожу грудки и в бедрышки и положить ломтик хлеба, обильно натертый чесноком, во внутрь. Зашейте кожу прочной ниткой, и пусть петух отдохнет ночь в прохладном месте.

На следующий день выберите подходящую по размеру глиняную посуду. Налейте в нее столько воды, чтобы она покрыла птицу, добавьте овощи и приправу. Осторожно положите туда птицу. Доведите до кипения на сильном огне, а затем уменьшите огонь. Начиная с этого момента 1,5 часов варки при слабом кипении будет достаточно.

С искусно нарезанным петухом хозяин-гурман может подать приправленный пряностями рис. Есть хлеб с этим блюдом считается плохим вкусом — начинка достаточно сытна.

Летом получившийся при приготовлении этого блюда бульон, если снять с него накипь и охладить, может служить одним из самых изысканных видов холодного консоме. А можно подать его горячим, с крутонами, пожаренными на курином и гусином жире; найдутся любители и такого блюда, и его не следует недооценивать.

GASTON DERYS
L'ART D'ÊTRE GOURMAND

НАЧИНКА ДЛЯ ВАРЕНОЙ КУРИЦЫ

Этот рецепт опубликован в 1922 г. анонимно, но можно полагать, что автором является писатель и гастроном Лео Ларгье.

Начинка для курицы для варки весом в 2,5 кг

Черные маслины с вынутыми косточками и нарезанные	примерно 50 шт.
Мелко нарезанный зубчик чеснока	1 шт.
Мелко нарезанная маленькая луковица	1 шт.
Черствый хлеб со срезанной коркой, вымоченный в теплой воде, а затем сильно отжатый	100 г
Нарубленная петрушка	1 ст. л.
Соль и перец	
Слегка взбитое яйцо	1 шт.
Натертый мускатный орех	

Смешайте маслины, чеснок, лук, хлеб, петрушку. Посолите и поперчите. Добавьте яйцо, чтобы связать получившуюся массу, и чуточку свеженатертого мускатного ореха.

CLARISSE OU LA VIEILLE CUISINIÈRE

КУРИЦА В КАСТРЮЛЕ ПОДДАННЫХ ГЕНРИХА IV

Это один из классических рецептов вареной курицы — блюдо названо в честь великого короля Франции Генриха IV (1589—1610)

На 4—6 персон

Курица (печенку крупно нарезать и сохранить)	2 кг
Подсоленная вода	2 л
Морковь и репа	по 250 г
Небольшой кочан капусты (без кочерыжки)	1 шт.

Начинка

Яйца	3 шт.
Сухари	125 г
Нарезанная петрушка	2—3 ст. л.
Куриная печень	
Нарезанные окорок и сырой слоистый бекон	по 60 г
Нарезанный лук-шалот	2—3 шт.
Соль	

Приготовьте начинку следующим образом: вылейте яйца в миску, добавьте сухари, петрушку, куриную печень, окорок, бекон и лук-шалот. Посолите и тщательно размешайте.

Неплотно начините птицу и скрепите тушку. Положите ее в кастрюлю с водой и дайте закипеть. Если морковь и репа — старые, нарежьте их кусочками и положите в кастрюлю на этом этапе. Накройте кастрюлю и варите на среднем

огне. Если же морковь и репа молодые и нежные, кладите их целиком — спустя 30—40 минут, вместе с капустой. Продолжайте тушить еще 25—30 минут, пока курица не будет готова.

Перед подачей на стол процедите бульон. На дно супницы уложите подсушенные кусочки хлеба, и на них вылейте бульон. Нарежьте курицу, разложите ломтики на сервировочном блюде, а вокруг положите нарезанную начинку и овощи. Сверху чуть-чуть полейте бульоном.

TANTE MARGUERITE
LA CUISINE DE LA BONNE MÉNAGÈRE

ТУШЕНАЯ КУРИЦА С НАЧИНКОЙ ПО-ПЕРИГОРСКИ

Poule Jacou-le-Croquant, Sauce de Sorges

По оригинальному рецепту, автором которого является Колетт Мадонне — владелица ресторана «Aux Naulets d'Anjou», возле Сомюра, в долине Луары — для этого блюда требуются гусиные шкварки. Эти хрустящие шкварки, остающиеся после того, как из гуся вытоплен жир, придают особый вкус начинке.

На 6—8 персон

Курица для варки	2 кг
Корешок сельдерея, разрезанный пополам	1 шт.
Очищенный и разрезанный лук-порей	4 шт.
Морковь, каждая пополам вдоль	500 г
Большая репа, разрезанная на 4 части	1 шт.
Луковицы, разрезанные на 4 части	2 шт.
Пучок ароматных трав	1 шт.
Нарезанный кервель	

Начинка

Черствый хлеб грубого помола, нарезанный кусками	500 г
Раздавленные зубчики чеснока	2 шт.
Гусиные шкварки (по желанию)	200 г
Крупно нарезанный жирный окорок	200 г
Нарубленная петрушка	2 ст. л.
Соль, перец, натертый мускатный орех	
Яйца	3 шт.

Подлива

Яйца	2 шт.
Лимонный сок и натертая цедра 1 лимона	
Йогурт	0,15 л
Растительное масло	3 ст. л.
Нарезанные кервель и зеленый лук, смешанные вместе	1 ст. л.
Нарезанный эстрагон	1 ч. л.
Соль и перец	

Чтобы приготовить начинку, смешайте в миске хлеб, чеснок, гусиные шкварки (если вы их используете), окорок и петрушку. Приправьте солью, перцем, мускатным орехом. Добавьте яйца в начинку и тщательно перемешайте. Нафаршируйте птицу, но не набивайте ее слишком плотно, потому что иначе она может лопнуть во время варки. Зашейте оба отверстия тушки.

Положите курицу в кастрюлю с холодной водой, дайте закипеть, снимите пену и варите 2 часа. Полтора часа спустя опустите в кастрюлю овощи, связанные небольшими пучками, и ароматные травы.

Чтобы приготовить подливку, варите яйца 3,5—4 мин. Положите еще теплые желтки в миску с несколькими каплями лимонного сока. Взбейте их, понемногу подливая попеременно йогурт, растительное масло и оставшийся лимонный сок, пока подлива не станет однородной и нежной. Добавьте нарезанные травы, натертую цедру лимона, соль, перец и белки яиц, слегка взбитые вилкой. Снимите жир с бульона и процедите его через сложенную вдвое смоченную и отжатую марлю.

Подавайте бульон в суповых тарелках, и к нему немного нарезанного кервеля. Нарежьте курицу и подавайте на блюде, обложив ее вокруг ломтиками начинки и овощами, из бульона. Подлива подается отдельно.

MADELEINE PETER
GRANDES DAMES DE LA CUISINE

ВАРЕНАЯ КУРИЦА С УСТРИЦАМИ

Несмотря на такое название этого блюда, курица скорее тушится, чем варится. «Кувшин», который здесь требуется — это глиняный или фаянсовый горшок.

На 3—4 персоны

Молодая курица	2 кг
Свежие устрицы	36 шт.
Сливки	0,15 л
Яичные желтки	2 шт.
Толченная сухая кожица мускатного ореха (по желанию)	1/2 ч. л.

Скрепите молодую курицу как для варки. Положите внутрь устрицы, оставив только несколько штук. Устрицы предварительно очистить и вымыть в собственном соку. Положите тушку в кувшин, а кувшин поместите в кастрюлю с кипятком. Кипятите часа полтора или дольше, затем соберите сок, который в изобилии дают устрицы и курица, влейте туда сливки и яичные желтки, добавьте несколько устриц, сварившихся в собственном соку. Подлива должна быть горячей, но не кипеть. Полейте ею птицу, а остальное подайте на стол в миске. Если в подливу добавить немного молотой кожицы мускатного ореха вместе со сливками и яичными желтками, это еще улучшит вкус блюда.

MRS ISABELLA BEETON
THE BOOK OF HOUSEHOLD MANAGEMENT

КУРИЦА С РИСОМ

Poule au Riz

На 5—6 персон

Курица, очищенная и скрепленная	2 кг
Морковь	1—2 шт.
Луковица с вставленной гвоздикой	1—2 шт.
Лук-порей (если имеется), очищенный и хорошо вымытый	1—2 шт.
«Ароматный букет»	1 шт.
Соль	1 ст. л.

Рис

Масло	40 г
Небольшая луковица, нарезанная	1 шт.
Рис	250 г
Куриный бульон, оставшийся после варки	0,45 л

Соус

Масло	30 г
Мука	1,5 ст. л.
Куриный бульон, оставшийся после варки	0,35 л
Соль и перец	
Натертый мускатный орех (по желанию)	
Яичный желток	1 шт.
Сливки	3—4 ст. л.
Лимонный сок	

Положите курицу, вместе с другими ингредиентами, в глубокую кастрюлю и налейте воды, чтобы она покрывала птицу. Доведите до кипения, снимите накипь и варите на медленном огне часа два, пока птица не станет мягкой.

Примерно за полчаса до окончания варки приготовьте рис следующим образом: растопите 30 г масла в сковороде, положите в нее лук, и жарьте, пока он не станет золотисто-коричневым. Добавьте рис и минуту или две потряхивайте сковороду над огнем, чтобы весь рис покрылся маслом. Налейте горячий куриный бульон, плотно закройте сковороду и тушите в духовке, разогретой до 190°С, или на плите на медленном огне 20—25 минут, пока жидкость не испарится. Когда рис будет готов, растопите оставшееся масло и налейте в рис, осторожно помешивая вилкой.

Пока рис готовится, сделайте соус. Растопите масло, добавьте муку и обжаривайте, пока они не перемешаются. Добавьте в смесь бульон, все тщательно перемешайте и кипятите, помешивая, пока соус не станет однородным и густым. Попробуйте его на вкус, добавьте, если нужно, немного мускатного ореха и продолжайте кипятить еще минут 10 на медленном огне. Смешайте яичные желтки со сливками. Добавьте немного горячего соуса в смесь желтков со сливками и, тщательно размешав, влейте в соус. Налейте в соус несколько капель лимонного сока и еще немного подержите на огне, но не давайте ему закипеть. Выложите рис в сервировочное блюдо, нарежьте курицу и разложите ломтики поверх риса. Вылейте в блюдо половину соуса, а оставшийся соус подавайте в соуснице.

LOUIS DIAT
FRENCH COOKING FOR AMERICANS

ЦЫПЛЯТА НА ПАРУ С ПЕТРУШКОЙ

Poulet Farcil au Persil et Cuit á la Vapeur

Как сделать соленые лимоны, необходимые для этого блюда, см. рецепт на стр. 137.

На 6—8 персон

Цыплята	2 шт. по 1,5 кг
Помидоры, очищенные с вычищенными семенами	1 кг
Мелко нарезанная петрушка	150 г
Стебли сельдерея, мелко нарезанные	2 шт.
Мелко нарезанная кожура одного соленого лимона	
Соль и перец	
Перец чили в порошке или кайенский перец	1/2 ч. л.
Масло сливочное	30 г
Молотый тмин	

Смешайте нарезанные помидоры с петрушкой, сельдереем и лимонной кожурой. Приправьте смесь солью, перцем и перцем чили. Начините этой смесью обоих цыплят и добавьте по кусочку масла.

Положите цыплят в верхнюю секцию паровой кастрюли, вмещающей 3—4 литра кипятка, и соедините верхнюю и нижнюю секции кастрюли при помощи полоски материи, пропитанной размешанной в воде мукой. Накройте цыплят мокрой салфеткой и закройте крышкой.

Готовьте цыплят на пару при умеренном огне. Проверьте цыплят через полтора часа: если мясо легко отделяется от костей, значит цыплята готовы. Снимите кастрюлю с огня. Положите цыплят на блюдо и сразу же подавайте на стол, приправив смесью тмина с солью.

LATIFA BENNANI SMIRES
LA CUISINE MAROCAINE

КУРИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ПАРУ ПО РЕЦЕПТУ ЛЮСЬЕНА ТАНДРЕ

La Poularde á la Vapeur de Lucien Tendret

В оригинальном рецепте этого блюда, приведенном в книге Люсьена Тандре «Застолье на родине Брийа-Саварена», кур рекомендуется начинять цельными трюфелями, что было роскошью даже в начале 30-х годов, когда Александр Дюмен, считавшийся лучшим поваром своего времени, был владельцем ресторана «Кот д'Ор» в Солье. Бычий хвост, 3 часа варившийся в бульоне и поданный с рисом с томатным соусом, может сам по себе служить основой для изысканного ужина.

Для того, чтобы не терять пар во время варки, вы можете вместо длинной матерчатой полосы, рекомендуемой Дюменом, с успехом использовать ленту алюминиевой фольги.

На 4 персоны

Курица	2 кг
Большой мелко нарезанный трюфель	1 шт.
Соль	
Смешанные пряности	
Растолченные сухие травы	
Марсала (вино)	3 ст. л.
Цельные трюфели (по желанию)	
Лук-порей	2 шт.
Морковь	2 шт.
Помидоры средней величины	3 шт.
Пучок ароматных трав	1 шт.

Бульон

Вода	8 л
Цельная телячья лодыжка или рулька, разрубленная на куски	1 шт.
Обваренная кипятком свиная шкурка	150 г
Нарезанный кусками бычий хвост	1 шт.
Куриные шейки	6 шт.
Луковицы, каждая с гвоздикой	2 шт.
Морковь	2 шт.
Стебель сельдерея	2 шт.
Репа	1 шт.

Вам понадобится 12 литровый огнеупорный глиняный горшок. Чтобы приготовить бульон, налейте в горшок воды, положите телячью рульку, свиные шкурки, бычий хвост и куриные шейки. Медленно доведите до кипения и снимите накипь. Добавьте овощей. С момента начала кипения блюдо должно вариться не меньше 3 часов. Процедите получившийся наваристый бульон и вылейте его обратно в горшок. Этого «сверх-крепкого бульона» у вас должно получиться около 4,5 литров.

Поставьте в горшок треножник, достаточно большой, чтобы на нем уместилась большая миска, глубиной 5—8 см, в которую нужно положить курицу. Вложите ломтики трюфеля под кожицу курицы, приправьте ее изнутри солью, смесью пряностей и ароматными травами, и добавьте марсалы с цельными трюфелями, если они у вас есть. Добавьте в бульон лук-порей, морковь, помидоры и пучок ароматных трав. Поставьте миску с курицей на треногу, убедившись, что края миски выше уровня жидкости, и снова доведите бульон до кипения. Закройте горшок крышкой. Затем, чтобы пар не уходил, обмотайте крышку длинной белой матерчатой лентой, смочите ее и туго затяните.

Варите примерно 1,5 часа на умеренном огне, чтобы бульон постоянно слегка кипел.

Курицу подают на стол в горшке. Когда крышку снимают, по комнате распространяется восхитительный аромат, вызывающий аппетит. Курицу нужно нарезать и порции сразу же подавать, полив жидкостью из миски, в которой он варился. Свежие грибы в сливках подаются отдельно.

(Бульон следует сохранить для дальнейшего использования в качестве жидкости для тушения.)

ALEXANDRE DUMAINE
MA CUISINE

КУРИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ПАРУ

Djej Mafooar

Это блюдо поистине превосходно по своей простоте. Курицу натирают шафраном, маслом и солью, затем варят на пару над кипящей водой, пока она не станет мягкой и нежной. Кожа ее становится шелковистой, а сама она приобретает приятный вкус.

В Танжере внутрь курицы кладут мелкие белые луковицы и несколько веточек петрушки. В Тетуане курицу начиняют дикой зеленью или рисом, помидорами, оливками, солеными лимонами и приправляют кайенским перцем. Иногда, после того как курицу вынимают из кастрюли, ее обжаривают в масле, но мне кажется, что это вредит изысканному вкусу.

Одно необходимо иметь в виду: паровую курицу, если вы хотите ее есть горячей, нужно сразу подавать на стол. Подогревать ее нехорошо, но она превосходна и в холодном виде с гарниром из нарезанного сырого лука и нарезанной петрушки.

На 4 персоны

Курица	1,5 кг
Молотый шафран	1/4 ч. л.
Соль	1 ч. л.
Сливочное масло, размягченное	60 г
Толченый тмин	
Соль грубого помола	
Кайенский перец (по желанию)	

Разотрите шафран с солью и смешайте с размягченным сливочным маслом. Вотрите смесь в кожу курицы.

Налейте в нижнюю часть паровой кастрюли воду и дайте закипеть. Смочите водой полоску марли, посыпьте мукой и обвяжите ею край нижней части кастрюли по всей окружности. Делается это для того, чтобы загерметизировать верхнюю перфорированную часть или дуршлаг наверху горшка. Проверьте со всех сторон — насколько плотно закрыты щели. Верхняя и нижняя часть кастрюли должны быть точно пригнаны, так чтобы пар проходил через отверстия. *Перфорированная верхняя часть не должна касаться жидкости внизу.*

Положите курицу в верхнюю часть кастрюли и накройте сложенной вдвое марлей. Плотно закройте крышкой и варите на пару один час. Подавайте сразу же на стол в кастрюле. Отдельно подайте толченый тмин и грубую соль или смесь тмина с солью и со щепоткой кайенского перца.

PAULA WOLFERT
COUSCOUS AND OTHER GOOD FOOD FROM MOROCCO

КУРИЦА БЕЗ КОСТЕЙ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Pollastra Farcita Lessata all'Italiana

Как удалить кости см. стр. 20.

На 6 персон

Курица	2 кг
Соль	
Куриный бульон	3 л
Морковь нарезанная	2 шт.
Лук-порей, нарезанный (только белая часть)	2 шт.
Стебли сельдерея, нарезанные	3 шт.
Ботва красной свеклы, нарезанная (по желанию)	125 г
Луковица со вставленной в нее гвоздикой	1 шт.

Начинка

Куриная печень, нарезанная и пожаренная 3 минуты в 30 г сливочного масла	125 г
Сырой бекон, нарезанный кубиками и выдержанный 10 мин. в кипятке	60 г
Нарезанная копченая ветчина	60 г
Нарезанная петрушка	1 ст. л.
Размятый зубчик чеснока	1 шт.
Лук нарезанный	1 шт.
Кубики свежего хлеба, вымоченные в молоке и отжатые	100 г
Соль и перец	
Натертый мускатный орех	
Яичные желтки	2 шт.

Соус

Крутые яйца	2 шт.
Горчица, предпочтительно дижонская	4 ст. л.
Винный уксус	3 ст. л.
Растительное масло	0,15—02 л
Тонко нарезанный лук	2 ст. л.
Соль и перец	

Выньте кости из цельной курицы, не повредив кожи. При желании кости ножек и крылышек можно оставить, чтобы курица после фаршировки сохранила свой первоначальный вид.

Смешайте все ингредиенты для начинки в миске, приправьте курицу изнутри солью и начините ее. Зашейте полость ниткой и заверните ее в марлю, надежно завязав, чтобы она не потеряла свою форму во время готовки. Положите ее в большую, массивную кастрюлю с бульоном и ароматными овощами, доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите ее полтора часа.

Пока курица варится, приготовьте соус. Разомните яичные желтки и смешайте их в миске с горчицей и уксусом. Наливайте в миску растительное масло тонкой струей, постоянно взбивая, чтобы получилась однородная масса, консистенции майонеза. Нарежьте яичные белки и добавьте их в соус с луком, солью и перцем.

Положите курицу на подогретое блюдо, развяжите и нарежьте на ломтики поперек. Полейте каждую порцию процеженным бульоном. Соус подавайте отдельно.

LUIGI CARNACINA
GREAT ITALIAN COOKING

ВАРЕНАЯ КУРИЦА С НАЧИНКОЙ ПО-ВЕНГЕРСКИ

Fott Toltott Csirke

На 8—10 персон

Курица для жарки, без костей, за исключением крылышек и ножек	2—2,5 кг
Соль	2—3 ч. л.
Лук, мелко нарезанный	1 шт.
Масло сливочное	15 г
Телятина провернутая	500 г
Куриная печень, вымытая, с удаленной пленкой	250 г
Большая буханка хлеба, вымоченная в молоке и отжатая	1 шт.
Крутые яйца	2 шт.
Помидоры, со снятой кожицей и нарезанные	2 шт.
Паприка	1 ч. л.
Сырые яйца	2 шт.
Сметана	4 ст. л.
Зубчики чеснока	2 шт.
Морковь нарезанная	1 шт.
Нарезанная петрушка	1 ст. л.
Веточки петрушки	6 шт.
Дольки лимона	
Редис	

Натрите курицу изнутри и снаружи двумя столовыми ложками соли. Смешайте лук с маслом. Добавьте телятину и куриную печень. Протрите через сито намоченный в молоке хлеб, вареные яйца и помидоры. Смешайте это с мясом, паприкой, сырыми яйцами, сметаной и солью, и тщательно перемешайте. Начините этой смесью курицу. Зашейте все отверстия тушки. Заверните птицу в промасленную салфетку или сложенную вдвое марлю и положите ее в кастрюлю, чтобы вода ее покрыла. Добавьте чеснок, морковь и нарезанную петрушку. Варите на медленном огне 1,5 часа, пока она не станет мягкой. Следите, чтобы курица не переварилась.

Выньте курицу, осторожно разверните и положите на блюдо. Остудите ее, накройте и оставьте на ночь. Подавайте с оставшимися петрушкой, лимонными дольками и редисом. Когда будете подавать на стол, вначале отрежьте крылышки, а потом нарежьте курицу поперек.

INGE KRAMARZ
THE BALKAN COOKBOOK

ХИНДЛ УЭЙКС

Название этого блюда идет от «Hen de la Wake» или «Hen of the Wake» им означает «Курица, которую едят в праздничный день». Это последний вариант очень старого рецепта. В нынешнем виде он был найден в 1900 г. возле Уигана. Это праздничное блюдо, пришедшее из средних веков. Оно столь же вкусно, сколь приятно на вид: белое куриное мясо, черная начинка и желто-зеленый гарнир. Есть его полагается в холодном виде.

На 8 персон

Курица для варки	2—2,5 кг
Винный уксус	0,15 л
Жженый сахар	2 ст. л.
Лимон, нарезанный на четверти	1 шт.
Веточка петрушки	

Начинка

Крупный чернослив с вынутыми косточками, вымоченный (но не вареный)	500 г
Мелко толченые белые сухари	250 г
Миндальные орехи, обваренные кипятком и нарезанные	60 г
Соль и перец	
Смесь свежих мелко нарезанный трав: петрушки, майорана, тимьяна и зеленого лука	1 ст. л.
Говяжье сало, нарезанное	60 г
Красное вино	0,15 л

Соус

Кукурузная мука	1 ст. л.
Прозрачный куриный бульон, охлажденный	1/4 л
Натертая цедра и сок 2 лимонов	
Соль и перец	
Хорошо взбитые яйца	2 шт.

Оставьте 6 штук чернослива для украшения блюда. Смешайте все остальные ингредиенты начинки и нафаршируйте этой смесью тушку — как грудку, так и внутреннюю полость. Пришейте лоскут кожи на грудке и соберите кожу на брюшке. Положите птицу в большую кастрюлю с водой, в которую добавлен уксус и жженый сахар. Варите 4 часа. Курица должна остыть в бульоне.

Пока курица остывает, приготовьте лимонный соус. Размешайте кукурузную муку в бульоне и доведите до кипения. Добавьте сок двух лимонов, приправьте солью и перцем и натертой цедрой одного лимона и кипятите 2 минуты. Слегка остудите и подмешивайте туда хорошо взбитые яйца, составив кастрюлю с огня. Взбивайте, пока соус не станет густым и однородным. Ни в коем случае не давайте кипеть. Оставьте соус остывать.

Полейте соусом холодную курицу и украсьте ее остатком натертой лимонной цедры, четвертями лимона, половинками чернослива и веточками петрушки.

Нарежьте курицу очень острым ножом.

ELISABETH AYRTON
THE COOKERY OF ENGLAND

КУРИЦА С ЭСТРАГОНОМ

Poulet á l'Estragon

На 4 персоны

Курица	1,5—2 кг
Лимонный сок	2—3 ст. л.
Масло сливочное	60 г
Соль и перец	
Нарезанный эстрагон и несколько целых листиков	2 ст. л.
Яичные желтки	2 шт.
Сливки	0,15—0,2 л

Натрите курицу снаружи лимонным соком. Смешайте масло с солью и перцем, добавьте 1 ст. л. эстрагона и положите эту смесь внутрь курицы. Налейте воды, чтобы она едва покрывала курицу, и варите, пока не будет готова. Дайте ей остыть, не вынимая из бульона. Затем выньте курицу и положите в глубокое сервировочное блюдо. Процедите бульон. Теперь взбейте яичные желтки со сливками и столовой ложкой измельченного эстрагона. Нагрейте примерно 0,3 л бульона в маленькой кастрюле, влейте ложку или две в смесь яиц со сливками, а потом вылейте все обратно в кастрюлю, все время помешивая, пока соус не загустеет, но следите, чтобы он не стал чересчур густым, потому что он еще немного загустеет, когда будет остывать.

Полейте соусом курицу в блюде и дайте остыть. Перед тем, как подавать на стол, положите несколько листиков эстрагона вдоль грудки курицы.

ELIZABETH DAVID
FRENCH COUNTRY COOKING

КУРИЦА ПО-ЧЕРКЕССКИ

Cerkez Tavugu

Это блюдо, широко распространенное на Ближнем Востоке, имеет очень древнюю традицию. В этой кулинарной продукции для густоты и обогащения соуса широко применяются орехи и травы.

На 4—6 персон

Цыпленок для жарки	2 кг
Большие луковицы, разрезанные на четверти	2 шт.
Стебель сельдерея	2 шт.
Соль и черный перец	

Рис

Рис с длинными зернышками	500 г
Масло сливочное	30 г
Бульон, оставшийся от варки	1 л

Соус

Орехи, очищенные от шелухи (миндаль, фундук или грецкие орехи, или их смесь)	125 г
Бульон, оставшийся от варки цыпленка	0,4 л
Мелко растолченные белые сухари (не обязательно)	60 г
Соль и перец	
Растительное масло	2 ст. л.
Паприка	1 ч. л.

Вымойте курицу и положите в большую кастрюлю. Налейте воды, чтобы она покрыла тушку, добавьте лук, сельдерей, соль и перец. Доведите до кипения и варите курицу в закрытой кастрюле около часа, пока мясо не станет мягким. Снимайте накипь, по мере того как она будет всплывать на поверхность. Выньте курицу и разделайте ее на порции. Бульон сохраните и не давайте ему остыть.

Соус обычно готовится из одних только орехов, но часто в него добавляют также другие виды орехов и сухари. Потолките орехи в ступе или размелите их в миксере. Налейте 0,4 л оставшегося бульона в чистую кастрюлю, процедив его, и всыпьте туда орехи и сухари. Вскипятите его, и варите, помешивая, пока он не станет густым. Если он слишком загустеет, добавьте бульона или воды, и приправьте по вкусу солью и перцем.

Смешайте паприку и растительное масло, размешивайте до тех пор, пока смесь не станет ярко-красной.

Обжарьте рис в сливочном масле, затем добавьте примерно 1 литр оставшегося бульона. Кипятите с закрытой крышкой, пока не впитается вся жидкость.

Разложите кусочки курицы в центре сервировочного блюда. Положите рис вокруг нее. Полейте курицу и рис ореховым соусом и украсьте красным соусом. Это блюдо часто подают холодным с гарниром из салатных листьев.

CLAUDIA RODEN
A BOOK OF MIDDLE EASTERN FOOD

КУЛЕШ С РИСОМ ИЗ КЕНТУККИ

На 12 персон

Курица для варки	2,5 кг
Соль и перец	
Говяжий фарш	500 г
Толстые ломтики бекона	6 шт.
Обычная свежая или лимская фасоль	175 г
Зеленые бобы, нарезанные	175 г
Окра	125 г
Помидоры со снятой кожицей, очищенные от семян и нарезанные	6 шт.
Лук, нарезанный кубиками	250 г
Картофель, нарезанный кубиками	2 шт.
Соус табаско	
Лимонный сок	1 ст. л.
Сахар	1 ст. л.
Кукурузная кочерыжка с вылущенными зернами	175 г
Натертый мускатный орех	
Масло сливочное	30 г

Тушите курицу в подсоленной воде в металлической кастрюле в течение часа, пока она не станет достаточно мягкой, чтобы можно было удалить кости. Разделайте ее и выньте кости. Снова положите курицу в кастрюлю с бульоном и добавьте все ингредиенты, кроме кукурузы, мускатного ореха и масла. Тушите минут 45, подливая, когда нужно, воды — в кастрюле всегда должно быть достаточно жидкости, чтобы она покрывала овощи.

Почаще помешивайте ложкой с длинной ручкой. К концу готовки добавьте кукурузу. Когда кулеш начнет густеть, добавьте мускатный орех и масло. Подавайте на стол с вареным белым рисом.

PHYLLIS JERVEY
RICE & SPICE

КУРИЦА-МУСЛИН СО ЩАВЕЛЕМ В ЖЕЛЕ С ШАМПАНСКИМ

Приведенный ниже рецепт, автором которого является Ричард Олней, содержит много приемов, изложенных в начале этой книги. Следуя подробно описанным здесь операциям, вы сможете создать блюдо, достойное шеф-повара трехзвездного ресторана.

За день до готовки, выньте из птицы кости (стр. 20), приготовьте бульон и основу муслиновой начинки. Курицу нужно сварить, охладить и покрыть желе за 6—8 часов до подачи на стол.

На 6 персон

Жирная курица с вынутыми костями (кости сохранить)	2 кг
Лимонный сок	2 ст. л.
Листья эстрагона, обваренные кипятком (не обязательно)	10—13
Черные маслины с вынутыми косточками и нарезанные (не обязательно)	6 шт.
Белки крутых вареных яиц, нарезанные (не обязательно)	2 шт.
Сладкий красный перец, обжаренный, с вынутыми семенами и нарезанный полосками (не обязательно)	1 шт.

Бульон

Кости курицы	
Телячья ножка	1 шт.
Мясистая телячья рулька	1 кг
Шейка, голова, ножки и остов курицы	
Луковица с двумя вставленными гвоздиками	1 шт.
Морковь	2 шт.
Большой пучок ароматных трав	1 шт.
Вода	3—3,5 л
Шампанское	0,3 л

Муслиновая начинка

Куриные грудки	300 г
Белок крутого яйца	1 шт.
Соль и свежемолотый белый перец	
Толченый мускатный орех	
Охлажденные сливки двойной жирности	0,3 л

Щавелевое пюре

Щавель	250 г
Соль и перец	
Масло сливочное	30 г
Яичный желток	1 шт.
Соль	

Для приготовления бульона, положите в большую кастрюлю все ингредиенты, кроме шампанского. Постепенно доведите до кипения, снимите накипь и тушите по крайней мере 6 часов. Процедите бульон через марлю.

Начинка готовится следующим образом: очень тщательно вымойте куриные грудки — на них не должно оставаться ни малейшего следа кожи, жира и костей. Ножом удалите все жилистые части. Долго и тщательно разминайте куриные грудки. Небольшими порциями добавляйте яичный белок, продолжая разминать мясо, пока белки полностью смешаются с мясом. Посолите и протрите сырую начинку сквозь частое сито, ложка за ложкой. Сложите полученную смесь в миску, плотно закройте листом фольги или полиэтиленовой пленкой, и поставьте в холодильник.

Приготовьте щавелевое пюре. Для этого вымойте и очистите щавель, ошпарьте его кипятком. Затем полностью обсушите, не выжимая. Приправьте солью и перцем, и на очень маленьком огне тушите в масле в небольшой массивной — предпочтительно медной луженой — кастрюле. Помешивайте каждые 2—3 минуты, пока из щавеля не выпарится весь сок. Протрите щавель сквозь частое сито, вбейте туда желток яйца, тщательно размешайте, размажьте его по тарелке и поставьте в холодильник.

За час до того, как вы начнете смешивать начинку, поставьте миску на лед. Наливайте небольшими порциями холодные сливки, энергично размешивая деревянной ложкой. Ставьте миску обратно в холодильник каждые 15 минут. Когда вылито примерно 10 столовых ложек сливок, они должны приобрести консистенцию пасты. Подмешайте в них щавелевое пюре и тщательно размешайте. Отставьте смесь на некоторое время в сторону, а затем вылейте туда же слегка взбитые оставшиеся сливки. Смесь не должна быть слишком густой.

Нафаршируйте, но не очень плотно (в процессе варки начинка разбухает, а мясо, наоборот съеживается). Скрепите тушку, но не затягивайте бечевки слишком туго. Ножки курицы должны быть лишь слегка прижаты к грудке. Натрите тушку лимонным соком, отформуйте ее руками, чтобы она приобрела вид натуральной курицы и заверните в марлю.

Положите курицу в глубокую овальную кастрюлю. Поливайте ее понемногу, ложка за ложкой, горячим бульоном. Закройте кастрюлю крышкой, доведите до кипения, а затем убавьте огонь и варите 1,5—2 часа. После этого оставьте курицу остывать в бульоне. Когда остынет, выньте, снимите марлю и бечевки, которыми она была увязана, и поставьте в холодильник. Процедите бульон сквозь марлю. После того, как он немного постоит, снимите с поверхности весь жир. В кастрюле должно остаться около 1,25 л бульона. Когда он совсем остынет, добавьте шампанское, которое должно быть хорошо охлаждено.

Положите курицу в глиняный горшок, достаточно большой, чтобы она туда свободно поместилась, и залейте его желе из бульона. А чтобы блюдо выглядело красивее, положите курицу на длинное овальное мелкое сервировочное блюдо и украсьте залитыми желе бланшированными листиками эстрагона или нарезанными оливками без косточек, яичными белками, сладким перцем. Размешайте желе, и когда оно уже начнет застывать, поливайте курицу порциями по несколько чайных ложек. Миска с желе должна стаять на льду.

Поставьте курицу в холодильник, чтобы желе застыло.

Отложите немного желе, чтобы оно совсем застыло, нарежьте курицу и украсьте ломтиками желе.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE
COOKING WITH CHAMPAGNE

ЦЫПЛЕНОК С СЕМЕНАМИ УКРОПА

Флорентийцы всегда любили слегка отдающий анисом вкус семени укропа. Укроп придает пикантный вкус излюбленной во Флоренции колбасе *finocchiona*. Еще в XIV веке флорентийские повара применяли укроп, чтобы добавить остроты нежному мясу цыпленка.

На 4 персоны

Цыпленок, разрезанный на 4 части	1,5 кг
Семена укропа	1 ч. л.
Луковицы средних размеров, мелко нарезанные	2 шт.
Сырой бекон, нарезанный ломтиками	125 г
Очищенный миндаль, мелко нарезанный	90 г
Соль и перец	

Положите цыпленка в глубокую кастрюлю и налейте столько воды, чтобы она его покрыла. Варите на медленном огне 20 минут. Выньте цыпленка из кастрюли. Заправьте бульон семенами укропа и луком, тушите, пока жидкость не выпарится на две трети.

Тем временем обжарьте бекон на сковороде, пока сало не начнет вытапливаться. Добавьте в сковороду миндаль и кусочки цыпленка и жарьте их до золотистого цвета. Влейте немного бульона. Посолите и поперчите по вкусу. Тушите 5 минут и можете подавать на стол.

NAOMI BARRY AND BEPPE BRLLINI
FOOD ALLA FLORENTINE

КУРИЦА В КАСТРЮЛЕ

Pepitoria de Gallina

На 4 персоны

Курица	1—1,5 кг
Пучок трав (петрушка, тимьян и лавровый лист)	1 шт.
Соль и перец	
Морковь	1 шт.
Маленькая луковица	1 шт.
Свиной жир	30 г
Окорок, нарезанный кубиками	100 г
Нарезанная петрушка	2 ст. л.
Зубчики чеснока	4—5 шт.
Лесные орехи поджаренные	10 шт.
Гвоздика	1 шт.
Желтки круто сваренных яиц	2 шт.
Слегка взбитые сырые желтки	2 шт.

Варите курицу с пучком трав, солью и перцем, морковью и луком, пока она не будет почти готова (примерно 50 минут). Выньте ее из кастрюли и сохраните бульон.

Растопите свиной жир в большой кастрюле и обжарьте окорок с небольшим количеством нарубленной петрушки, потом положите туда же кусочки курицы и как следует подрумяньте их со всех сторон.

В большой ступке разотрите чеснок, орехи, гвоздику, крутые яичные желтки и петрушку. Разведите полученную массу двумя половинками бульона и полейте этим соусом курицу в кастрюле.

Закройте кастрюлю крышкой и тушите на малом огне 20 минут. Снимите ее с огня и вбейте туда сырые яичные желтки. Сразу же подавайте на стол.

ANNA MACMIADHACHÀIN
SPANISH REGIONAL COOKERY

ЦЫПЛЕНОК С АРОМАТНОЙ ТРАВОЙ ЛЮБИСТОК

На 4 персоны

Цыпленок для жарки	1,5 кг
Луковица	1 шт.
Морковь	1 шт.
Черный перец горошками	
Пучок любистока	1 шт.
Соль	
Пучок кресс-салата, нарезанного	1 шт.
Баночка горчицы	1 шт.

Соус

Масло	30 г
Нарезанные листья любистока	2 ст. л.
Мука	1 ст. л.
Бульон, оставшийся от варки	0,3 л
Натертая корка и сок 2 небольших апельсинов	
Сливки двойной жирности	4 ст. л.
Соль и перец	

Положите цыпленка в большую кастрюлю с луком, морковью, перцем и пучком любистока. Воды на столько, чтобы она покрыла ножки. Варите цыпленка в течение часа. Затем выньте его в миску и закройте крышкой.

В маленькой кастрюле растопите масло на умеренном огне. Положите нарезанный любисток и тушите, пока он не станет мягким. Всыпьте муки, налейте бульона и кипятите, все время помешивая. Добавьте туда натертую корку апельсина, апельсиновый сок и сливки. Приправьте солью и перцем. Оставьте соус на огне, но не доводите до кипения.

Разделайте цыпленка на порции и положите в тарелку поверх слоя кресс-салата, смешанного с горчицей. Полейте сверху соусом и сразу же подавайте.

GAIL DUFF
FRESH ALL THE YEAR

БУИЛЛАБЕС ИЗ КУРИЦЫ

Bouillabaisse de Poulet

На 4 персоны

Курица, разделанная на 10 порций (печень сохранить)	1—1,5 кг
Молотый шафран	1 ч. л.
Пастис (Перно, Рикар)	2 ст. л.
Оливковое масло	0,2 л
Соль и перец	
Лук, нарезанный	2 шт.
Раздавленные зубчики чеснока	5 шт.
Помидоры со снятой кожей, очищенные от семян и нарезанные	6 шт.
Маленькие веточки укропа	10 шт.
Нарезанная петрушка	2 ст. л.
Картофель, почищенный и крупно нарезанный	4 шт.
Ломтики черствого хлеба, смоченного в оливковом масле	4 шт.

Соус

Зубчик чеснока	1 шт.
Маленький перец чили	4 шт.
Оливковое масло	2 ст. л.
Обжаренная куриная печень	
Картофель, сваренный в буиллабесе	2 шт.
Бульон от буиллабеса	6 ст. л.

Замаринуйте кусочки курицы в течение 20 минут в глиняной посуде вместе с шафраном, *пастис*, 0,1 л оливкового масла, солью и перцем.

Подогрейте оставшееся оливковое масло в кастрюле и добавьте лук и чеснок. Обжарьте их, пока они не станут коричневыми. Добавьте туда помидоры и перемешайте, затем положите укроп, петрушку, кусочки курицы и влейте маринад. Долейте туда кипятка, чтобы все ингредиенты были полностью покрыты водой. Посолите, закройте кастрюлю крышкой и прокипятите 10 минут. Положите картофель и варите еще 20 минут, пока картофель и курица не будут готовы. Откройте кастрюлю и кипятите в течение нескольких минут.

Налейте бульон в супницу с ломтиками хлеба на дне. Положите кусочки курицы, картофель и овощи на блюдо.

Соус готовят так: растопите в ступе чеснок, перец и размешайте с оливковым маслом. Добавьте поджаренную куриную печень, кусочки картофеля, и все разомните. Полейте бульоном и перемешайте. Подавайте соус в соуснице к обоим блюдам буиллабес.

RAYMOND OLIVER
LA CUISINE

ЖАРЕНЫЕ И ЗАПЕЧЕННЫЕ В СУХАРЯХ ЦЫПЛЯТА

На 8 персон

Цыплята, разрезанные на 4 части	2 шт. по 1 кг
Масло	250 г
Мука	
Яйца	2 шт.
Панировочные сухари	
Сметана	1/4 л

Положите масло в сковороду. Обваляйте куски цыпленка в муке. Разбейте яйца с мелкую тарелку, окуните в них куски, а затем как следует обваляйте в сухарях. Очень важно, чтобы цыплята были покрыты ровным слоем муки, затем яйцами и, наконец, сухарями. Положите куски цыпленка в растопленное в сковороде масло, поставьте ее на средний огонь и слегка обжарьте с обеих сторон. Переложите их в жароупорное керамическое блюдо так, чтобы крылышки были с одной стороны, ножки — с другой, а спинки посередине. Поставьте блюдо в духовку, разогретую до 150°С и запекайте 2 часа, часто поливая сметаной.

ALICE B TOKLAS
THE ALICE B TOKLAS COOKBOOK

КУРИНЫЕ ГРУДКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Filets de Poularde á la Béchamel

На 4 персоны

Вареные куриные грудки с вынутыми костями и нарезанные аккуратными кусочками	4 шт.
Масло сливочное	30 г
Петрушка нарезанная	2 ст. л.
Нарезанный зеленый лук	3—4 шт.
Нарезанный лук-шалот	1 ст. л.
Мелко нарезанный зубчик чеснока	1 шт.
Соль, перец и натертый мускатный орех	
Мука	1 ч. л.
Взбитый яичный желток	1 шт.
Сливки	0,1 л
Лимонный сок	2 ст. л.

Растопите масло в кастрюле. Положите петрушку, лук, лук-шалот, чеснок, соль, перец, щепотку мускатного ореха и муку. Несколько минут тушите на малом огне. Смешайте желтки со сливками и подмешайте в смесь в кастрюле. Продолжайте размешивать, пока соус не станет достаточно густым. Положите в кастрюлю куриные грудки, добавьте лимонный сок, и помешивайте, пока куриные грудки не разогреются. Тут же подавайте на стол.

BERTRAND GUÉGAN
LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE

ЦЫПЛЕНОК ПО-ИНДИЙСКИ

Murgi Survedar

Молоко кокосового ореха для этого блюда вы можете приготовить дома из мякоти свежих кокосовых орехов: 1/4 литра натертой мякоти кокосового ореха, разведенной в 1/4 литра горячей воды, дают около 1/2 литра кокосового молока. Натрите мякоть кокосового ореха, не снимая коричневой кожуры. Каков объем натертой мякоти, таков же объем должен быть горячей воды (но не кипятка). Смешайте мякоть и воду. (Не следует использовать сок из кокосового ореха.) Для получения кокосового молока процедите смесь через сито, в которое положен двойной слой увлажненной марли.

На 4 персоны

Разделанный на кусочки цыпленок	750 г
Мелко нарезанный чеснок	2 ч. л.
Нарезанный свежий корень имбиря (или 1/4 ч. л. сухого имбиря)	1 ч. л.
Растительное масло	1 ст. л.
Соль	2 ст. л.
Молотая куркума	1/2 ч. л.
Несоленые орехи кешью	8 шт.
Несоленые миндальные орехи, бланшированные	8 шт.
Вода	3/4 л
Масло сливочное	90 г
Лук нарезанный	5 ст. л.
Взбитый натуральный йогурт	4 ст. л.
Густое кокосовое молоко	1/4 л
Нарубленные свежие листья кориандра (не обязательно)	2 ст. л.

Паста из приправ

Мак	1 ст. л.
Гвоздика	4 шт.
Кусочек палочки корицы длиной 3 см или 0,25 ч. л. молотой корицы	1 шт.
Зернышки из стручков кардамона (или 0,25 ч. л. молотого кардамона)	4 шт.
Перец в горошинах	1/2 ч. л.
Нарубленный свежий имбирный корень или 0,5 ч. л. молотого имбиря	2 ч. л.
Зубчики чеснока	8 шт.
Тонко нарезанный лук	2,5 ст. л.
Вода	4 ст. л.

Положите чеснок и имбирь в миксер, налейте растительного масла и сделайте из этого пюре. Вылейте это пюре в тяжелую кастрюлю средних размеров и тушите на умеренном огне 5 минут. Добавьте туда кусочки цыпленка, куркуму, кешью и миндаль. Тщательно перемешайте. Усильте огонь и жарьте, пока цыпленок не подрумянится, а жидкость не испарится. Тогда долейте воды. Закройте кастрюлю и тушите цыпленка, пока мясо не станет мягким. Выньте цыпленка и орехи и отставьте кастрюлю.

Процедите бульон, затем выпаривайте его, пока не останется 0,25 литра, и тоже отставьте в сторону.

Приготовленные пасты из приправ: положите в миксер все ингредиенты, согласно перечню. Размешайте каждый из элементов прежде, чем положить следующий. Добавьте воды и перемешайте, пока не получится густая однородная паста. Отставьте ее в сторону.

Растопите масло в массивной сковороде среднего размера и обжарьте лук до золотистого цвета. Снимите сковороду с огня и залейте туда пасту. Снова поставьте сковороду на огонь и тушите помешивая массу лопаточкой. Добавьте столовую ложку воды, если это нужно, чтобы паста не приставала ко дну сковороды. Продолжайте тушить, пока смесь не закипит и не приобретет густую однородную консистенцию.

Снимите сковороду с огня, положите туда кусочки цыпленка и орехи и размешайте. Добавьте йогурт. Снова поставьте сковороду на средний огонь. Когда йогурт разойдется, наливайте ложку за ложкой бульон и кокосовое молоко. Тушите, все время помешивая, пока кусочки цыпленка не станут нежными и не покроются густым золотистым соусом. Подавайте к столу горячим, с вареным рисом. Перед тем, как подавать на стол, украсьте листиками кориандра.

SHIVAJI RAO AND SHALINI DEVI HOLKAR
COOKING OF THE MAHARAJAS

КУРИЦА «ПУКАРА» ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ

Классический способ приготовления кур в Португалии — тушение в «пукара». Так называется закрытый глиняный горшок, в котором тушится курица вместе со всеми приправами. Приправы очень острые — прямо жжет по рту от горчицы и бренди. Предлагаемое блюдо с курицей, запеченной в мелкой кастрюле с приправленным соусом, представляет собой один из вариантов традиционного способа приготовления.

На 4 персоны

Курица, разделанная на порции	1 кг
Помидоры со снятой кожицей, вынутыми семенами и нарезанные	3 шт.
Нежирный копченый окорок, нарезанный тонкими ломтиками	175 г
Мелкие луковицы	8 шт.
Дижонская горчица	1 ст. л.
Крупный зубчик чеснока, мелко нарезанный или раздавленный	1 шт.
Сухое белое вино и красный или белый портвейн	6 ст. л.
Соль и черный перец	
Масло сливочное	60 г
Бренди	6 ст. л.

Смешайте помидоры, окорок, лук, горчицу, чеснок, белое вино и портвейн в мелкой сковороде или кастрюле. Поверх этой смеси положите кусочки курицы, приправленные солью и перцем. Маленькие кусочки масла рассыпьте на слой курицы и запекайте в духовке при температуре 180°С в течение одного часа, пока курица не станет поджаристой и мягкой. Сбрызните его бренди. Подавайте курицу на стол, полив соусом.

SHIRLEY SARVIS
A TASTE OF PORTUGAL

КУРИЦА С ЯЙЦАМИ, ЛИМОНОМ И МАСЛИНАМИ

Djej Masquid Bil Beid

Соленые лимоны — один из необходимых ингредиентов марокканской кухни. У них своеобразный соленый вкус и нежная мякоть, их не могут заменить свежие лимоны или сок лимонника. Их можно использовать в маринаде, в качестве приправы к тушеному мясу, плову и как заправка для салатов.

Самое важное для сохранения лимона — это чтобы он был полностью покрыт соленым лимонным соком. Лимонным рассолом можно пользоваться неоднократно подкладывая туда новые лимоны или даже оставшиеся половинки.

Иногда на лимоне образуется белый налет. Он абсолютно безвреден, но из эстетических соображений его лучше срезать перед употреблением. В любом случае у соленых лимонов обычно срезают корку, чтобы избавиться от солоноватого привкуса. Но если хотите, их можно использовать целиком — с мякотью и коркой.

Соленые лимоны

Лимоны	5 шт.
Соль	60 г

Смесь специй (по желанию)

Палочка корицы	1 шт.
Гвоздика	3 шт.
Семена кориандра	5—6 шт.
Черный перец в горошках	3—4 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Лимонный сок, если необходимо	

Если хотите размягчить корку, положите лимоны в комнатную воду на 3 дня и ежедневно меняйте воду.

Разрежьте лимон на 4 части — сверху вниз не доходя до 1 см до низа, посыпьте солью обнажившуюся мякоть, затем снова сложите его.

Положите 1 ст. л. соли на дно стерилизованного поллитрового кувшина. Уложите туда лимоны и придавите, насыпав между слоями еще соли и нужных приправ. Надавите сверху, чтобы выжать из них сок и освободить место для следующей порции. (Если сок, выжатый из придавленных лимонов не будет их покрывать, добавьте обычный лимонный сок.) Оставьте в кувшине сверху немного свободного места перед тем, как его закупорить.

Лимоны должны находиться в теплом месте в течение 30 дней. Ежедневно потряхивайте сосуд, чтобы соль и сок хорошо перемешались.

Перед употреблением вымойте лимоны и, если желаете, удалите выжатую мякоть. Ставить в холодильник, когда раскупорили сосуд, необязательно. Лимоны в таком виде могут стоять целый год, и вы можете пользоваться соленым лимонным соком два или три раза в течение года.

На 6 персон

Куры, разделанные на порции	2 шт. по 1,5 кг
Большой пучок петрушки, нарезанный	1 шт.
Зубчики чеснока, нарезанные	3 шт.
Испанский лук, натертый	
Соль	
Молотый имбирь	3/4 ч. л.
Свежемолотый черный перец	3/4 ч. л.
Молотый шафран	1/8 ч. л.
Масло сливочное, растопленное	60 г
Большие палочки корицы (или 6 маленьких)	3 шт.
Вода	0,5 л
Яйца	10 шт.
Соленые лимоны	2 шт.
Красно-коричневые маслины с вынутыми косточками и нарезанные	8 шт.
Лимонный сок	0,1 л

Положите кусочки курицы в кастрюлю. Добавьте туда две трети всего количества петрушки, чеснок, лук, соль, приправы, половину порции масла и палочки корицы. Налейте воды и доведите до кипения. Варите в закрытой кастрюле около часа, пока кусочки курицы не станут мягкими, мясо не будет отделяться от костей.

Разогрейте духовку до 180°С.

Переложите курицу на огнеупорное сервировочное блюдо. Выньте кости, с которых отделилось мясо, и палочки корицы из бульона, и выпаривайте его, чтобы жидкости осталось около 0,4 л. Полейте кусочки курицы соусом.

Взбейте яйца и положите в них оставшуюся петрушку. Вымойте и нарежьте соленые лимоны, сохранив, если пожелаете, мякоть. Положите лимоны и маслины во взбитые яйца, размешайте и полейте этой смесью кур. Накройте блюдо алюминиевой фольгой и поставьте на 20 минут запекаться на среднюю полку духовки.

Уберите алюминиевую фольгу и полейте яйца остатком растопленного масла. Переставьте блюдо на верхнюю полку духовки и запекайте на большом огне еще 10 минут, пока яйца совсем не затвердеют, а кусочки кур слегка подрумянятся. Полейте блюдо лимонным соком и сразу же подавайте на стол.

PAULA WOLFERT
COUSCOUS AND OTHER GOOD FOOD FROM MOROCCO

КУРИНЫЕ ГРУДКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЛУКОМ

Oignonnade á la Bretonne

На 6 персон

Куриные грудки со снятой кожей и вынутыми костями, разрезанные пополам	6 шт.
Грибы, тонко нарезанные	250 г
Масло сливочное	60 г
Лук, тонко нарезанный	300 г
Выпаренный телячий бульон	0,1 л
Сливки двойной жирности	1/2 л
Соль и белый перец	

Пожарьте грибы в 30 г сливочного масла. В другой сковороде, в оставшемся масле, слегка поджарьте лук, пока он не станет прозрачным, и положите его в мелкую кастрюлю. Положите на лук куриные грудки, а сверху — остальной лук и грибы. Залейте грудки телячьим бульоном и сливками. Добавьте соли и перца и поставьте кастрюлю без крышки в духовку при температуре 170°С. Когда сливки выпарятся до густоты сметаны, сразу же подавайте на стол с зеленым горошком.

ÉDOUARD NIGNON
ÉLOGES DE LA CUISINE FRANÇAISE

КУРИЦА В ПОДЛИВЕ С СЫРОМ

Poulet au Fromage

На 4—6 персон

Курица, разрубленная вдоль позвоночника и распластанная	2 шт. по 1,5 кг
Масло сливочное	90 г
Белое вино	0,08 л
Телячий или куриный бульон	0,08 л
«Ароматный букет»	1 шт.
Лук нарезанный	1 шт.
Маленький зубчик чеснока, мелко нарезанный	1 шт.
Гвоздика	2 шт.
Маленький лавровый лист	1 шт.
Свежий тимьян	
Свежий базилик	
Соль и грубо помолотый перец	
Мука	1 ст. л.
Натертый сыр груйер	100 г

Поджарьте кур в сковороде в 60 г сливочного масла, полейте их вином и бульоном; добавьте «ароматный букет», лук, чеснок, гвоздику, лавровый лист и по щепотке тимьяна и базилика. Приправьте солью и перцем. Тушите в духовке час на медленном огне при температуре 150°С. Затем выньте кур и добавьте в жидкость от варки смешанный с мукой остаток масла. Доведите соус до кипения. Налейте часть соуса на дно огнеупорного сервировочного блюда и посыпьте половиной имеющегося сыра. Положите сверху кур и залейте их оставшимся соусом. Сверху посыпьте сыром.

Поставьте блюдо в духовку при температуре 180°С, чтобы все прогрелось, и в завершение поместите его под гриль, пока сыр не станет золотисто-коричневым. Подавайте очень горячим.

OFFRAY AINÉ
LE CUISINIER MÉRIDIONAL

КУРИНОЕ МЯСО, ЗАПЕЧЕННОЕ В ФОРМЕ, С СОУСОМ ИЗ КРЕСС-САЛАТА

На 6—8 персон

Куриные грудки со снятой кожей и вынутыми костями	1 кг
Мелко нарезанный лук	125 г
Яичные желтки	2 шт.
Панировочные сухари	125 г
Сливки двойной жирности	0,15 л
Пучок кресс-салата, мелко нарезанный	1 шт.
Натертый мускатный орех	1/4 ч. л.
Соль и свежемолотый перец	

Соус из кресс-салата

Масло сливочное	90 г
Мука	4 ст. л.
Куриный бульон	3/4 л
Пучок кресс-салата	1 шт.
Сливки двойной жирности	1/4 л
Соль, свежемолотый перец	
Натертый мускатный орех	1/4 ч. л.

Нагрейте духовку до 200 °С. Нарежьте куриное мясо кубиками и проверните в мясорубке, как следует перемешивая. Куриный фарш можно провернуть дважды.

Выложите фарш в посуду от миксера, добавьте туда остальные ингредиенты и размелите. Залейте эту массу в намазанную изнутри маслом металлическую форму, закройте промасленной бумагой и плотно прилегающей крышкой. Поставьте форму в большую сковороду и налейте в нее кипяток. Запекайте в духовке 1,5 часа.

Чтобы приготовить соус из кресс-салата, надо растопить в сковороде 60 г сливочного масла, добавить муки и размешать веничком. Затем вбить веничком бульон. Варить следует минут 20, постоянно помешивая.

Тем временем срежьте и выбросьте жесткие концы стеблей кресс-салата. Положите кресс-салат в маленькую сково-

роду с кипящей водой и пусть покипит секунд 30. Слейте воду, отожмите салат и нарежьте его. Затем отставьте в сторону.

Добавьте в соус сливки, положите соль и перец по вкусу и варите минут 15. Процедите соус через очень частое сито, выложите обратно на сковороду, добавьте в него кресс-салат и подмешивайте туда оставшееся масло. Подавайте блюдо на стол нарезанным, в горячем виде, с соусом из кресс-салата.

CRAIG CLAIBORNE
CRAIG CLAIBORNE'S FAVORITES FROM THE NEW YORK TIMES

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУРИЦЫ

Fu-Jung Chi P'ien

На 4 персоны

Куриные грудки со снятой кожей	2 шт.
Ледяная вода	2 ч. л.
Хлопковое, арахисовое или другое растительное масло	0,4 л
Куриный бульон	0,1 л
Соль	
Сахар	
Стручки гороха	6 шт.
Мелкие грибы	6 шт.
Окорок, нарезанный полосками (по желанию)	60 г

Маринад

Кукурузная мука, разведенная водой до жидкой консистенции	1 ст. л.
Яичный белок	1 шт.
Соль	
Китайское рисовое вино или сухой херес	2—4 ст. л.

Кончиком ножа вырежьте сухожилие из каждой куриной грудки и положите на разделочную доску. Разотрите филе на доске и разрежьте вдоль пополам.

Для приготовления пасты соскребите немного мяса по направлению волокон. Добавьте ледяной воды, чтобы паста стала однородной. Положите ее в миску с ингредиентами маринада и тщательно перемешайте руками. Убедитесь, что получилась мягкая масса без комков.

Налейте в сковороду растительное масло и нагрейте до 75°С. Температура масла не должна быть выше, иначе жаркое будет подгорать. Приготовьте из мясной пасты фрикадельки размером с большой миндальный орех. Положите их — все одновременно в нагретое масло и жарьте 30 секунд. Затем выньте их. К этому времени фрикадельки уже прожарились по краям, в то время как в середине они еще не готовы. Вылейте масло из сковороды. Налейте в него куриный бульон, положите соль, сахар и размешайте. Положите туда фрикадельки, стручки гороха и грибы; если хотите, добавьте немного окорока и жарьте, помешивая. Жарка должна длиться всего 30 секунд, за это время блюдо должно быть готово к столу. Им можно полюбоваться несколько секунд, а затем оно отправится по назначению.

CECILIA SUN YUN CHIANG
THE MANDARIN WAY

КУРИНЫЙ ПУДИНГ

Трясуны, или трясущиеся квакера, — это религиозная секта, члены которой переселились в Америку из Европы в XVIII и XIX веках. Они именуются трясунами из-за характерных движений, которые совершают во время богослужения. Это преимущественно фермеры — их отличают своеобразный стиль питания, а также славится их удобная и красивая мебель. Их образ жизни определяется верой в то, что они будут вознаграждены за простую жизнь, на природе.

На 4—6 персон

Нарезанное мясо вареной курицы	500 г
Яблоко, очищенное и нарезанное	1 шт.
Луковица среднего размера, нарезанная	1 шт.
Стебель сельдерея, нарезанный	1 шт.
Масло сливочное	90 г
Сухой сидр	0,1 л
Соль	1/2 ч. л.
Перец	1/4 ч. л.
Натертый мускатный орех	
Сухари	90 г

Соус

Мука	2 ст. л.
Масло сливочное	30 г
Сливки двойной жирности	1/4 л

Обжарьте яблоко, лук и сельдерей в 60 г масла на малом огне, пока они не станут мягкими. Добавьте сидр, соль, перец и щепотку мускатного ореха. Тушите в закрытой кастрюле 30 минут — овощи должны стать совсем мягкими. Откройте кастрюлю и продолжайте варить, пока жидкость не загустеет.

Приготовление соуса: обжаривайте муку в масле на сковороде, пока она не начнет темнеть. Добавьте сливки и готовьте, помешивая, пока соус не загустеет. Положите в соус поджаренные и нарезанные овощи и куриное мясо. Вылейте все в смазанную форму, посыпьте сухарями и полейте оставшимся растопленным маслом. Пудинг нужно печь 20 минут в духовке, нагретой до 180°С.

CARL LYREN
365 WAYS TO COOK CHICKEN

ВИЛЬЯМСБУРГСКИЙ КУРИНЫЙ ПУДИНГ

Этот рецепт с некоторыми изменениями был заимствован из книги миссис Мэри Рандольф «Вирджинская домохозяйка», 1831 г.

На 4—6 персон

Курица, разделанная на порции	2 шт. по 2,5 кг
Лук	1 шт.
Листья сельдерея	
Веточки петрушки	
Сушеный тимьян	1 ч. л.
Соль и перец	
Процеженный бульон, оставшийся от варки	1/4 л

Тесто

Молоко	0,6 л
Хорошо взбитые яйца	3 шт.
Мука	30 г
Масло сливочное, растопленное	60 г
Соль	1 ч. л.

Положите в воду кусочки курицы, лук, немного сельдерея, петрушку, тимьян, соль и перец. Варите на медленном огне, покуда мясо не станет мягким. Выньте кусочки курицы из бульона, снимите с них кожу и положите в мелкую кастрюлю. Полейте процеженным бульоном. Замесите тесто из молока, яиц, муки, растопленного масла и соли. Залейте им кусочки курицы и поставьте в духовку при температуре 180°С. Запекайте блюдо минут 35, пока верхняя корочка не затвердеет, а тесто не будет прилипать к ножу. Пудинг нарежьте и сразу же подавайте на стол с подливой из бульона, загущенной смесью муки и масла. Подлива подается отдельно.

MRS HELEN CLAIRE BULLOCK
THE WILLIAMSBURG ART OF COOKERY

КЕНТСКИЙ ПУДИНГ ИЗ ЦЫПЛЯТ

В средние века в деревне кур держали исключительно ради яйц. Их забивали только тогда, когда они становились совсем старыми и жилистыми. Но они были такими жесткими, что съедобными становились лишь после длительного тушения, либо их запекали в тесте. Традиционный суссекский гусь или пудинг из кур — это наследие тех времен, но в этом рецепте кур заменили молодые нежные цыплята.

Тесто на говяжьем жире, требующееся для этого блюда, может быть приготовлено со свежим жиром, или же с расфасованным покупным. Если вы используете свежий жир, то нарежьте его тонкими ломтиками, слегка посыпьте мукой, чтобы он не приставал к ножу. Смешайте 1 кг муки, 7 г соли и 250 г жира. Медленно влейте примерно 0,3 л холодной воды и месите тесто, пока оно не станет упругим и эластичным.

На 8 персон

Цыплята, разрезанные на 4 части (потроха сохраните для бульона)	2 шт. по 1,5 кг
Соленая свинина, нарезанная кусочками	500 г
Тесто на говяжьем жире	1 кг
Соль и перец	
Лук, нарезанный	250 г
Тонко нарезанная петрушка	2 ч. л.
Процеженный куриный бульон	0,3 л

Отрезанные кончики крылышек и потроха используйте для бульона. Обдайте кипятком и обсушите кусочки свинины.

Положите в двухлитровую форму для пудинга, смазанную внутрь жиром и заполненную на три четверти тестом, кусочки цыплят, приправленные солью и перцем. Добавьте туда свинину и лук и посыпьте петрушкой. Полейте куриным бульоном и покройте сверху слоем оставшегося теста.

На слой теста положите промасленную бумагу, а форму сверху закройте алюминиевой фольгой и поставьте в духовку запекать на 2 часа. Потом выньте пудинг из формы, положите на блюдо и подавайте к столу.

LIZZIE BOYD (EDITOR)
BRITISH COOKERY

ПИРОГ С ТЕЛЯТИНОЙ, ЦЫПЛЯТАМИ И ВЕТЧИНОЙ

Paté — chaud de Poulets dans un Plat

На 4—6 персон

Цыплята, разделанные на порции	2 по 1 кг
Соль и перец	
Куски ветчины	4 шт.
Тонко нарезанные телячьи эскалопы	2 шт.
Мелко нарезанный лук-шалот	1 шт.
Разрезанные на 4 части крутые яйца	3—4 шт.
Холодный куриный или телячий бульон	0,2 л
Легкое воздушное или слоеное тесто (*стр. 167*)	
Яйцо, размешанное в небольшом количестве воды	1 шт.

Отложите отдельно кончики крыльев цыплят. Сломайте суставы ножек и удалите кости бедрышек. Приправьте кусочки цыпленка солью и перцем.

Уложите ломтики ветчины на дне противня и покройте их телячьими эскалопами. Посыпьте сверху луком-шалотом и приправьте солью и перцем. Положите сначала кусочки темного мяса, затем грудки и крылышки. Промежутки между кусочками цыплят заполните крутыми яйцами, а затем полейте бульоном. Раскатайте тесто. Смочите края

противня водой и наложите на них полоску из теста. Смочите эту полоску водой и покройте весь противень листом из теста. Тщательно разгладьте и защипите края. Украсьте пирог сделанными из теста листьями и смажьте поверхность яйцом, разведенным в воде.

Поставьте пирог в духовку на 1 час при температуре 180°С и не забудьте покрыть его листом бумаги сразу же, как только он подрумянится. Выложите пирог на блюдо и подавайте к столу.

URBAIN DUBOIS
ÉCOLE DES CUISINIÈRES

ПИРОГ ДЛЯ ИЗБРАННЫХ

Корнуэльское блюдо из поваренной книги викторианской эпохи, составленной леди Сарой Линдсей.

На 8—10 персон

Начинка

Куры, разделанные на порции	2 шт. по 1,5 кг
Нарезанная большая луковица	1 шт.
Масло сливочное	90 г
Мука	
Соль и перец	
Пучки петрушки, нарубленные	2 шт.
Молоко	0,15 л
Сливки двойной жирности	0,4 л

Бисквитное тесто

Мука	250 г
Масло и свиной жир	60 г
Сахарная пудра	2 ч. л.
Яйцо	1 шт.
Соль	
Сливки или взбитое яйцо	

Замесите тесто (*стр. 167*) и оставьте подходить. В сковороде потушите лук в 30 г масла, пока он не станет прозрачным, и положите его на противень (лучше всего большой и мелкий). Положите в сковороду оставшееся масло и обжарьте кусочки кур, которые нужно вначале обвалять в муке с добавленными в нее солью и перцем. Когда они слегка подрумянятся, положите их поверх лука в противень. Три минуты варите петрушку в молоке. Полейте кур этим молоком и половинкой порции сливок двойной жирности.

Положите ободок из теста по краю противня, смочите его и накройте сверху листом из теста (будьте осторожны, чтобы кости цыпленка не проткнули его). Украсьте его и сделайте в центре отверстие, а чтобы оно оставалось открытым, вложите туда свернутый листик белой бумаги. Смажьте пирог сливками или взбитым яйцом и поставьте на 15 минут в горячую духовку при температуре 200°С. Закройте верх пирога листом бумаги или алюминиевой фольгой и, уменьшив температуру духовки до 180°С, оставьте еще на 1 час.

Перед тем как подавать на стол, слегка подогрейте оставшиеся сливки двойной жирности и налейте их в пирог через отверстие, предварительно вынув оттуда бумагу. «Пирог для избранных» очень хорош в холодном виде. Остывая, соус образует превосходное желе.

JANE GRIGSON
GOOD THINGS

КУРИЦА РОМЕРТОПФА ДЛЯ НИЩИХ

Китайская смесь из пяти специй, которая требуется для этого блюда, это комбинация из аниса, шехванского перца, укропного семени, корицы и гвоздики. Если ее нельзя достать, то возьмите анис или анисовое семя, растертые в порошок в ступе.

На 3—4 персоны

Курица, разделанная на порции	2 кг
Аррорут, разведенный в небольшом количестве воды	
Миндаль и семена сезама (не обязательно)	

Маринад

Сезамовое масло	1 ч. л.
Сухой херес	1 ст. л.
Китайская смесь пяти приправ	1/4 ч. л.
Белый перец	1/4 ч. л.
Раздавленный зубчик чеснока	1 шт.
Соевый соус	4 ст. л.
Натертый свежий имбирный корень	1 ч. л.

Положите все необходимые для маринада ингредиенты в неметаллическую посуду, хорошенько перемешайте и замаринуйте в них кусочки курицы минимум на полдня, часто переворачивая. (Солить не надо — в любом хорошем соевом соусе всегда достаточно соли.)

Когда курица подготовлена к жарке, возьмите глиняный горшок и на 15 минут погрузите его целиком в воду. Положите в горшок кусочки курицы и перелейте туда маринад. Поставьте закрытый крышкой горшок в холодную духовку. Установите температуру духовки 230°С и готовьте 45 минут.

Выньте горшок из духовки и слейте жидкость в кастрюлю. Снова поставьте горшок в духовку, открытым, еще на 10 минут. Тем временем вскипятите жидкость в кастрюле и добавьте туда аррорут.

Подавайте с рисом, щедро полив его соусом. Если хотите, чтобы это блюдо напоминало китайское, посыпьте курицу миндалем и семенами сезама.

GEORGIA MACLEOD SALES AND GROVER SALES
THE CLAY-POT COOKBOOK

ФАРШИРОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ПЕРГАМЕНТЕ

La Pochette Surprise

Рецепт Леона Абрик, члена Гастрономической Академии.

На 2 персоны	
Цыпленок, разрубленный вдоль	1 шт.
Оливковое масло	
Панировочные сухари с солью и свежемолотым белым перцем	

Начинка	
Крупно нарезанная куриная печень	3 шт.
Крупно нарезанное куриное сердце	1 шт.
Мелко нарезанный зеленый лук	7—8 шт.
Мелко нарезанный свежий лук-порей	2 ст. л.
Мелко нарезанный свежий кервель	3 ст. л.
Свежие листья эстрагона	20 шт.
Хлеб со срезанной коркой, вымоченный в молоке и отжатый	50 г
Масло	15 г
Яйца	1 шт.
Соль и свежемолотый белый перец	
Натертый мускатный орех	

Начинка готовится так: смешайте куриную печень и сердце, зеленый лук, лук-порей, корвель и эстрагон. Положите эту смесь в ступку, добавьте хлеб, масло и яйцо. Разотрите смесь, добавьте соль и перец и немного мускатного ореха. Попробуйте на вкус.

Смажьте изнутри каждую половинку цыпленка оливковым маслом и положите начинку. Щедро натрите маслом всю поверхность тушки. Обваляйте каждую половинку в сухарях с солью и перцем, стряхните лишние крошки. Заверните каждую половинку цыпленка в большой лист промасленной бумаги. Плотно заверните края бумаги и завяжите сверток шпагатом. Это нужно сделать очень аккуратно, так как именно в таком виде цыпленок будет подан к столу.

Положите цыпленка в духовку, нагретую до 180°С, и запекайте 30—40 минут. Если нужно, регулируйте температуру, чтобы цыпленок хорошо пропекся, но чтобы при этом пакет не обуглился.

Каждый гость должен сам развернуть свой пакет и увидеть, что там внутри, а затем полностью насладиться восхитительным вкусом блюда.

GASTON DERYS
L'ART D'ÊTRE GOURMAND

ИНДЕЙКА

ФАРШИРОВАННАЯ ИНДЕЙКА

Yemistes Yallopoules

На 15 персон	
Индейка (потроха сохранить)	5—6,5 кг
Лимон, разрезанный пополам	1 шт.
Соль и перец	
Растопленное масло	

Мясная начинка	
Масло сливочное	60—90 г
Мелко нарезанный лук	2 шт.
Фарш из барашка	175 г
Провернутые в мясорубке сердце и печень индейки	
Каштаны, сваренные, очищенные и раздробленные	500 г
Семена сосновой шишки	1 ч. л.
Бульон из шейки и потрохов индейки	0,6 л
Рис	125 г
Провернутая в мясорубке печень барашка	1 шт.
Свежие панировочные сухари 60 г	
Яблоки, очищенные и нарезанные мелкими кусочками	2 шт.

Вымойте тушку индейки в холодной воде, протрите насухо внутри и снаружи и отложите на полчаса, пока готовите начинку.

Нагрейте масло в скороде и обжарьте лук, потом положите фарш из мяса барашка и жарьте 15 минут. Добавьте сердце и печень индейки, каштаны, семена сосновой шишки и жарьте еще 5 минут. Налейте бульон и доведите до кипения. Добавьте рис и варите 10 минут, затем положите печень барашка, панировочные сухари и яблоки. Все тщательно перемешайте.

Как начинить индейку: разрежьте кожу сзади на шее птицы и отрежьте позвонки до самого основания. Слегка начините грудную полость, но помните, что начинка всегда разбухает, и если начинить слишком плотно, то набухшая начинка может разорвать кожу шеи. Пришейте лоскут кожи на шее к спинке тушки. Так же осторожно заполните начинкой брюшную полость птицы и зашейте.

Привяжите ножки и крылышки к туловищу. Шпагат не должен перетягивать грудь, так как от него остаются следы. Натрите тушку лимоном, солью, перцем, растопите мас-

лом, и положите в большую мелкую кастрюлю. Поставьте в умеренно нагретую духовку. Время жарки определяется весом птицы с начинкой — 25—30 минут на 500 г веса.

Если вы приготовили слишком много начинки, ее можно поджарить на сковороде и подать на стол вместе с индейкой. Или можно приготовить из нее пирожки: кусочки фарша окунуть в яйца, затем в сухари, запечь и подавать в качестве гарнира.

ROBIN HOWE
GREEK COOKING

ФАРШИРОВАННАЯ ИНДЕЙКА ПО-БРЕТОНСКИ

Dindonneau á la Bretonne

На 6—8 персон

Индейка	4 кг
Соль и перец	
Тонкие ломтики свиного жира	
Растопленное масло	30 г

Начинка

Изюм без косточек	200 г
Портвейн	0,3 л
Колбасный фарш	500 г
Масло сливочное	30 г
Чернослив без косточек, сваренный в чае	24 шт.
Мелко нарезанная печень индейки	1 шт.
Сушеный тимьян, по возможности с цветами	1 ч. л.
Соль и перец	

Приготовление начинки: залейте изюм портвейном и вымачивайте 5—6 часов. Слегка поджарьте колбасный фарш в масле. Добавьте изюм, чернослив, печень, тимьян, соль, перец и перемешайте. Начините индейку этой смесью, приправьте солью и перцем и покройте грудку ломтиками свиного жира. Скрепите тушку, полейте ее растопленным маслом, поставьте в духовку с температурой 180°С и тушите примерно 3 часа. Почаще поливайте птицу жиром, а время от времени водой. Подавайте к столу, когда индейка будет готова: приобретет золотистый цвет и от нее будет идти пар. Сок от жарки индейки подается отдельно. Ни в коем случае не разбавляйте мясной сок бульоном или какой-нибудь другой жидкостью.

ÉDOUARD NIGNON
ÉLOGES DE LA CUISINE FRANÇAISE

МОЯ ЛЮБИМАЯ ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА

В значительной мере этот способ приготовления жареной индейки основан на традициях нашей семьи. Я лишь немного изменил и усовершенствовал его. В окончательном виде это тот самый рецепт, которым я пользуюсь в День благодарения и в другие традиционные праздники.

На 8—10 персон

Индейка (потроха сохраните)	8—9 кг
Луковица с двумя гвоздиками	1 шт.
Веточка петрушки	1 шт.
Соль	
Сушеный тимьян	1/2 ч. л.
Вода	1 л
Лимон	1/2 шт.
Масло сливочное, размягченное	175 г
Свежемолотый перец	
Свежая или соленая свинина, нарезанная полосками, или корочки бекона	
Мука	4 ст. л.
Коньяк или мадера (по желанию)	4 ст. л.

Начинка

Масло сливочное	350 г
Мелко нарезанный лук-шалот или зеленый лук	150 г
Сушеный эстрагон (или же 3 ст. л. тонко нарезанного свежего эстрагона)	1,5 ст. л.
Соль	
Свежемолотый перец	1,5 ч. л.
Семена сосновой шишки	75 г
Панировочные сухари	500 г
Мелко нарезанные зубчики чеснока (по желанию)	1—2 шт.

Прежде всего приготовьте начинку. Растопите 125 г сливочного масла в массивной кастрюле — если возможно — диаметром в 30 см. Положите туда лук-шалот или зеленый лук и эстрагон и жарьте, пока лук-шалот не станет мягким. Добавьте одну столовую ложку соли, перец, сосновые семена и дополнительную порцию масла по потребности: граммов 125—225, в зависимости от того, сколько масла впитал лук. Наконец, посыпьте сухарями и тщательно перемешайте. Попробуйте на вкус и добавьте те ингредиенты, которых не хватает. Можно добавить один или два зубчика чеснока.

Отрежьте шею птицы, если это еще не сделано, и положите в двухлитровую кастрюлю вместе с печенью, желудком, сердцем. Также положите в кастрюлю лук, петрушку, 2 чайные ложки соли и тимьян. Налейте воды, доведите до кипения и варите 5 минут, потом убавьте огонь и тушите в закрытой кастрюле в течение часа. Слейте бульон и сохраните его для подливы.

Натрите индейку внутри лимоном. Нафаршируйте полость тушки и шею начинкой, но не слишком плотно. Скрепите тушку бечевкой и пришейте лоскут кожи с шеи к спинке. Зашейте отверстие в брюшке птицы. Крепко свяжите ножки и привяжите к гузке. Хорошенько натрите птицу 60 г размягченного масла, посыпьте солью и перцем. Возьмите

решетчатую подставку и выстелите ее полосками свинины или кожицей бекона. Установите подставку в мелкую сковороду и положите на нее индейку грудкой вниз. Жарьте при температуре 180°С один час. Выньте сковороду из духовки, переверните птицу набок и натрите половиной оставшегося масла. Снова поставьте индейку в духовку и жарьте еще час. Выньте сковороду, переверните индейку на спинку и натрите грудку оставшимся маслом. Опять поставьте в духовку и продолжайте жарить до готовности. Наконец, выньте индейку из духовки и положите на нагретое блюдо. Пусть полежит 15 минут, если хотите подать ее горячей. Если же она подается теплой, охладите ее при комнатной температуре. Снимите с нее бечевки.

Чтобы приготовить соус, слейте жир из сковороды, оставив только 4 столовых ложки. Лишний жир вылейте совсем. Добавьте в сковороду муки, тщательно перемешайте, соскребая со дна кусочки загустевшей подливки, и поставьте на средний огонь. Если в блюде под индейкой остался сок, слейте туда же и его, сняв с поверхности жир. Понемногу вливайте бульон, постоянно помешивая, пока жидкость не загустеет. Приправьте по вкусу. Добавьте нарезанные потроха, если вы любите, влейте коньяк или мадеры, и кипятите 4—5 минут.

JAMES BEARD
JAMES BEARD'S AMERICAN COOKERY

ГОЛУБЦЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

Boulettes de Dinde au yaourt

На 4 персоны

Мясо индюшачьей грудки со снятой кожей и мелко нарубленное	500 г
Молодые нежные виноградные листья	12 шт.
Большая луковица, мелко нарезанная	1 шт.
Хлеб со срезанной коркой, замоченный в молоке и отжатый	60 г
Яйца	2 шт.
Соль и перец	
Масло сливочное	30 г
Лимонный сок	2 ст. л.
Вода	0,1 л
Йогурт	

Опустите виноградные листья на 1 мин. в кипяток, затем обсушите их.

Приготовьте начинку: смешайте мясо индейки, лук, размоченный хлеб и яйца. Приправьте и как следует размешайте начинку. Кладите немного начинки на каждый лист и сворачивайте в трубочку.

Растопите сливочное масло в посуде, желательно глиняной, и аккуратно уложите туда голубцы так, чтобы они не развернулись. Добавьте лимонный сок. Закройте посуду и тушите на очень слабом огне, время от времени подливая горячей воды. Во время тушения жидкость должна постепенно выпариваться. Слегка обжарьте голубцы под грилем в течение 10 минут, и сразу же подавайте очень горячими к столу с йогуртом.

GAŞTON DERYS
L'ART D'ÊTRE GOURMAND

ИНДЕЙКА ЧИЛИ

На 8—10 персон

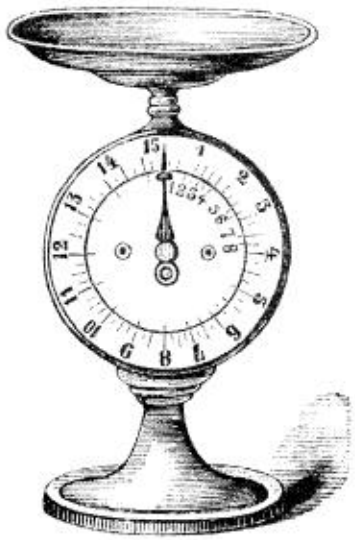
Индейка, разделенная на четверти	2,5—3 кг
Луковица со вставленной гвоздикой	1 шт.
Стебли сельдерея	2 шт.
Веточки петрушки	2—3 шт.
Маленький высушенный перец чили	2 шт.
Соль	
Перец чили в порошке	1 ст. л.
Консервированный зеленый перец чили со снятой кожицей и мелко нарезанный	125 г
Натертый миндаль	125 г
Натертый арахис	60 г
Порошок чили (не обязательно)	
Большая луковица, мелко нарезанная	1 шт.
Зубчики чеснока, мелко нарезанные	3 шт.
Сладкий зеленый перец, мелко нарезанный	2 шт.
Оливковое масло	4 ст. л.
Маленькие зеленые оливки с вынутыми косточками	150 г
Бланшированный миндаль	75 г

Залейте куски индейки водой и добавьте лук с гвоздикой, сельдерей, петрушку и сушеный перец чили. Вскипятите и сразу убавьте огонь. Снимите с поверхности накипь и закройте кастрюлю. Потушите, пока мясо индейки не станет мягким, но еще не будет отставать от костей. Выньте куски индейки и остудите. Срежьте крупные куски мяса с костей.

Выпарьте бульон наполовину на сильном огне. Должно получиться 0,9 л бульона. Процедите его и посолите по вкусу. Добавьте порошка чили, зеленый перец и натрите орехи. Варите, пока смесь не станет густой, однородной и ароматной. Попробуйте на вкус — возможно вам покажется, что нужно добавить порошка чили. Обжарьте лук, чеснок и

сладкий перец в оливковом масле, добавьте в соус и тушите 5 минут. Положите туда же мясо индейки и тщательно размешайте. Добавьте оливки и бланшированный миндаль, и поставьте на огонь еще на 3 минуты.

JOSE WILSON (EDITOR)
HOUSE AND GARDEN'S NEW COOK BOOK



ТУШЕНАЯ ИНДЕЙКА

L'Aliquid

Таким образом можно приготовить тушеного гуся. Но кусочки гусятины вначале нужно пожарить на гриле кожей кверху минут 20, чтобы вытопить лишний жир.

На 6—8 персон

Индейка, разделанная на порции	4—4,5 кг
Свиная шкурка, нарезанная на маленькие кусочки и бланшированная	100 г
Свиной жир	30 г
Соль и перец	
«Ароматный букет»	1 шт.
Сырые бекон и окорок, мелко нарезанные	по 60 г
Бренди	0,1 л
Нарезанный лук	4 ст. л.
Морковь, нарезанная кубиками	2 шт.
Раздавленный зубчик чеснока	1 шт.
Вода	1 л
Томатное пюре	4 ст. л.

Обжарьте в сковороде на свином жире кусочки индейки и свиную шкурку. Переложите мясо индейки и свиные шкурки в глубокую кастрюлю или гусятницу, посолите и поперчите и добавьте туда «ароматный букет», бекон, окорок и бренди.

В той же сковороде слегка обжарьте лук и морковь вместе с чесноком. Тушите овощи несколько минут, а затем добавьте туда воду, в которой размешано томатное пюре. Кипятите в течение нескольких минут и вылейте ту смесь в кастрюлю с кусочками индейки. Плотно закройте кастрюлю, если необходимо замазав крышку тестом из муки, разведенной в воде, и тушите в течение двух часов.

RENÉ JOUVEAU
LA CUISINE PROVENÇALE

ТУШЕНАЯ ИНДЕЙКА

Dindonneau en Daube

Таким образом можно приготовить тушеного гуся. Тушеную птицу можно подавать холодной или же разогреть в духовке на очень малом огне и подавать горячей.

На 8—10 персон

Индейка, разделанная на порции	4 кг
Соль, перец и смесь специй	
Корочка бекона, бланшированная и нарезанная кусочками	100 г
Сырой бекон, нарезанный кубиками и слегка поджаренный на сливочном масле	100 г
Телячий бульон	0,4 л

Маринад

Бренди	2—3 ст. л.
Оливковое масло	2—3 ст. л.
Лук среднего размера, лук-шалот и морковь, нарезанные	по 2 шт.
Белое вино	0,6 л
«Ароматный букет»	1 шт.
Раздавленный зубчик чеснока	1 шт.
Апельсиновые корки	

Положите кусочки индейки в кастрюлю, добавив немного соли, перца и специй. Туда же добавьте ингредиенты маринада: бренди, растительное масло, нарезанные овощи, вино, «ароматный букет», чеснок и несколько апельсиновых корок. Индейка маринуется 2—3 часа.

Положите в большую кастрюлю перемежающимися слоями кусочки индейки, шкурки бекона и бекон, поместив в середине «ароматный букет». Налейте в кастрюлю маринад и бульон. Плотно закройте кастрюлю крышкой и тушите 2—2,5 часа в духовке при температуре 180°С. Выньте «ароматный букет», и пусть индейка остывает в жидкости.

A. ESCOFFIER
MA CUISINE

ГУЛЯШ ИЗ ИНДЕЙКИ

Porkolt von Puter

Этот рецепт, заимствованный из венгерской кулинарии, годится не только для индейки, но и для других видов птицы и дичи.

На 8 персон

Индейка, разделанная на порции	4 кг
Сало с паприкой или жирный бекон, натертый паприкой, нарезанный полосками	500 г
Куриный или индюшачий бульон	0,45 л
Сметана	4 ст. л.
Вино — токай или мускат	4 ст. л.

Смажьте каждый кусочек индейки салом с паприкой. Положите в сковороду и поджарьте со всех сторон. Переложите кусочки в кастрюлю. Налейте в нее 0,4 л бульона, закройте крышкой и тушите в духовке, нагретой до 150°С. Во время тушения добавьте сметаны.

Когда индейка будет готова, выньте ее. В кастрюлю долейте оставшуюся часть бульона и вино, растворите в них гущу и вскипятите. Эту жидкость можно использовать в качестве подливы без загущения.

IDA SCHULZE
DAS NEUE KOCHBUCH FUR DIE DEUTSCHE KUCHE

ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

На 4 персоны

Вареное индюшачье мясо (белое или темное), провернутое	250 г
Мелко нарезанная свежая петрушка	1 ст. л.
Нарезанный зеленый свежий лук	1 ст. л.
Мелко нарезанный репчатый белый лук	1 ст. л.
Нарезанный сладкий зеленый перец	1 ст. л.
Подлива индюшачья	0,1 л
Сухой херес	2 ст. л.
Соль и перец	
Желток яйца	1 шт.
Сливки двойной жирности	2 ст. л.

Тесто

Мука	125 г
Соль	1/4 ч. л.
Сливочное масло	100 г
Ледяная вода	0,05—0,1 л

Размешайте мясо индейки, петрушку, зеленый лук и зеленый перец в подливе. Добавьте херес и приправьте по вкусу.

Разогрейте духовку до 190°С. Приготовьте тесто: насыпьте в миску муку и добавьте соли. Положите в муку охлажденное сливочное масло кусочками и растирайте эту массу руками, пока она не станет похожей на сухарную крошку. Добавьте такое количество холодной воды (как можно меньше), чтобы все составляющие быстро образовали густое тесто.

На слегка посыпанной мукой доске раскатайте очень тонко (до 3 мм) тесто и нарежьте его квадратиками со стороной 10 см. Положите на каждый квадратик по одной столовой ложке приготовленной начинки из мяса индейки. Сложите тесто треугольником. Смочите края водой и плотно защипите. Вбейте яичный желток со сливками и смажьте пирожки сверху. Положите их на противень, не смазанный жиром, пеките примерно 15 минут, пока не подрумянятся.

Разложите готовые пирожки на сложенную салфетку, разложенную на подогретом сервировочном блюде, и сразу же подавайте на стол.

DIONE LUCAS AND MARION GORMAN
THE DIONE LUCAS BOOK OF FRENCH COOKING

ИНДЕЙКА ТЕТРАЦЦИНИ

На 6 персон

Вареное мясо индейки, нарезанное тонкими полосками	250 г
Сваренные спагетти, откинутые и нарезанные	90 г
Грибы, нарезанные и обжаренные	60 г
Панировочные сухари	30 г
Масло сливочное	
Натертый сыр пармезан	4—5 ст. л.

Сливочный соус

Сливочное масло	30 г
Мука	3 ст. л.
Сливки двойной жирности	1/4 л
Тонкие колечки лука	2—3 шт.
Веточки петрушки	3 шт.
Половина лаврового листа	
Гвоздика	1 шт.
Соль и перец	
Натертый мускатный орех	

Приготовьте соус из муки, масла и сливок. Положите в него обваренные кипятком лук, петрушку, лавровый лист и гвоздику, а затем процедите. Приправьте соус по вкусу солью, перцем и щепоткой мускатного ореха. Когда все хорошо перемешается и закипит, положите туда мясо индейки, спагетти и грибы. Размешайте и перелейте в большую форму для запекания, или в 6 малых, посыпьте сухарями, полейте растопленным маслом, а сверху засыпьте сыром пармезан. Поставьте запекаться в духовку при температуре

190°C 10—15 минут, пока корочка сверху не станет коричневой. Подавайте на стол, пока блюдо еще горячее.

LOUIS P. DE GOUY
THE GOLD COOK BOOK

ГОЛУБИ

ТУШЕНЫЕ МОЛОДЫЕ ГОЛУБИ

Pigeon Bressane

На 6 персон

Молодые голуби (сердце и печень сохранить)	6 шт.
Соль и свежемолотый белый перец	по 1 ч. л.
Сливочное масло	15 г
Морковь и лук, нарезанные	по 1 шт.
Сухое белое вино и вода	по 0,1 л

Начинка

Сливочное масло	40 г
Мелко нарезанные грибы	125 г
Соль	1/4 ч. л.
Молотый черный перец	1/8 ч. л.
Нарубленные печень и сердце голубей	
Лук нарезанный	100 г
Рис	175 г
Куриный бульон	0, 35 л

Приготовление начинки: растопите 15 г масла в сковороде, положите туда грибы и жарьте 5—6 минут, пока вся жидкость из грибов не выпарится. Добавьте соль, перец, положите туда же нарубленную печень и сердце и жарьте еще 2 минуты на умеренном огне. Отставьте сковороду в сторону.

Растопите оставшееся масло в другой сковороде, положите лук и жарьте его минуту. Добавьте рис и тщательно перемешайте, чтобы рис пропитался маслом. Налейте бульон и доведите до кипения. Закройте сковороду крышкой и тушите на умеренном огне на верхней полке духовки в течение 20 минут. Смешайте рис с грибами и попробуйте на вкус. Нафаршируйте каждого голубя начинкой и скрепите тушки, как полагается.

Посыпьте голубей солью и перцем. Растопите масло в большой кастрюле и жарьте голубей на среднем огне 10 минут, пока они не подрумянятся со всех сторон. Добавьте морковь и лук, уменьшите огонь и тушите еще 15 минут. Налейте воды и вина, закройте кастрюлю крышкой и тушите еще 30 минут. Разложите голубей на большом сервировочном блюде, выньте бечевку, которой они были скреплены, процедите подливу и полейте ею птиц. Сразу же подавайте на стол.

JACQUES PÉPIN
A FRENCH CHEF COOKS AT HOME

ТУШЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ ГОЛУБИ ПО-КАТАЛОНСКИ

Pigeonneaux á la Catalane

Это блюдо подают прямо в кастрюле. Либо можно процедить жидкость, снять жир, выпарить ее, полить голубей соусом и украсить зубчиками чеснока.

На 4 персоны

Голуби (печень сохранить)	4 шт.
Сливочное масло или вытопленный гусиный жир	30 г
Нарезанный кубиками сырой окорок	2—3 ст. л.
Мука	1 ч. л.
Сухое белое вино	0,08 л
Куриный или телячий бульон	4 ст. л.
Зубчики чеснока, очищенные, в течение 5 минут бланшированные в соленом кипятке и обсушенные	24 шт.
«Ароматный букет»	1 шт.

Начинка

Мелко нарубленная печень голубей	
Мелко нарубленный вареный окорок	1 ст. л.
Панировочные сухари	75 г
Яйцо	1 шт.
Нарезанная петрушка	1 ст. л.
Мелко нарезанный чеснок	1/2 ч. л.
Соль и перец	
Сушеный тимьян и растертый лавровый лист	
Коньяк	1 ч. л.

Смешайте вместе все составные части начинки, добавьте по щепотке тимьяна и лаврового листа. Нафаршируйте и скрепите голубей. Положите их в глиняный горшок и слегка обжарьте в сливочном масле (или в гусином жире) вместе с окороком. Когда голуби станут золотисто-коричневыми со всех сторон, выложите их на подогретое блюдо. Насыпьте муки в горшок с жиром и, размешивая, поджарьте все на медленном огне. Влейте вино и бульон и как следует размешайте. Положите голубей обратно в глиняный горшок и добавьте туда чеснок. Не бойтесь, что чеснока так много: если его обдать кипятком, он утрачивает остроту и запах, который остается, когда его жарят сырым. Добавьте «Ароматный букет» и тушите 45 минут в закрытом горшке в духовке при 170°С.

PROSPER MONTAGNÉ
MON MENU

ЖАРЕНЫЕ ГОЛУБИ ПО-ЛАНГЕДОКСКИ

Pigeonneaux á la Languedocienne

На 2 персоны

Голуби, разрубленные вдоль позвоночника, с вынутыми костями и расплющенные (кости и потроха сохранить)	2 шт.
Соль и перец	
Паприка	
Яйца, взбитые в 1 ст. л. растительного масла	2 шт.
Панировочные сухари	
Сливочное масло	

Соус

Кости и печень голубей	
Сливочное масло	30 г
Луковица средних размеров, крупно нарезанная	1 шт.
Морковь, крупно нарезанная	1 шт.
Соль и перец	
Мука	1 ст. л.
Белое вино	0,1 л
Телячий или куриный бульон	0,2 л
Маленький зубчик чеснока, раздавленный	1 шт.
«Ароматный букет»	1 шт.
Горчица дижонская	2 ст. л.
Лимонная корка, мелко нарезанная, ошпаренная и обсушенная	1 ст. л.
Каперсы	1 ст. л.
Лимонный сок	1 ст. л.

Гарнир

Молодая картошка, тонко нарезанная	500 г
Сливочное масло	60 г
Соль и перец	
Баклажаны, очищенные и крупно нарезанные	2 шт.
Оливковое масло	4 ст. л.
Лук, мелко нарезанный	1 ст. л.
Помидоры, очищенные от кожи и семян и нарезанные	4 шт.
Зубчик чеснока, мелко нарезанный	1 шт.
Петрушка, нарезанная	1 ст. л.
Ломтики лимона со срезанной коркой	4 шт.

Прежде всего приготовьте соус. Пожарьте голубиные кости и потроха вместе с луком и морковью в 15 г сливочного масла. Приправьте их солью, перцем и посыпьте мукой. Когда овощи подрумянятся, подлейте вина и бульона, добавьте чеснок, «Ароматный букет» и поставьте тушиться на 40 минут.

Тем временем приготовьте гарнир. Пожарьте картошку в сливочном масле на сильном огне, переворачивая ее на сковороде вилкой. Посолите и приправьте перцем. В другой сковороде пожарьте баклажаны в трех столовых ложках растительного масла, посолите и поперчите. В третьей сковороде потушите лук в оставшемся растительном масле и добавьте туда помидоры. Приправьте их солью и перцем и добавьте чеснок. Тушите так, чтобы сок помидор выпарился, затем положите петрушку. Отставьте гарнир в сторону, сохраняя его теплым.

Приправьте голубей солью и паприкой во вкусу. Окуните их в яйца, смешанные с растительным маслом, приправленным солью и перцем. Затем обваляйте голубей в сухарях, прижимая их лезвием ножа, так чтобы они плотно пристали к мясу. Жарьте голубей в масле в сковороде в течение 20 минут, пока они не будут готовы.

Разложите картофель на круглом блюде, а сверху положите голубей. По краю блюда разместите попеременно баклажаны и помидоры. Полейте голубей маслом, в котором они жарились, а сверху положите ломтики лимона.

Процедите соус, вылейте его снова в сковороду и вскипятите. Снимите сковороду с огня и положите туда горчицу, лимонную корку, каперсы, влейте оставшееся масло и лимонный сок. Соус подавайте в соуснице.

PROSPER MONTAGNÉ
MON MENU

ПИРОГ С ГОЛУБЯМИ

Старый рецепт Лингбурга, штат Виргиния

На 4 персоны

Тушки голубей, скрепленные	2 шт.
Соль и перец	
Луковица, со вставленными 2—3 гвоздиками	1 шт.
Сливочное масло	2 ст. л.
Нарезанная петрушка	2 ст. л.
Нарезанный тимьян	1 ч. л.
Крутые яйца	2 шт.
Молоко или сливки	0,15 л
Крошки печенья или раскрошенный бисквит	2 ст. л.
Песочное тесто (*стр. 167*)	250 г

Положите голубей с кастрюлю с плотно закрывающейся крышкой. Залейте кипятком и варите с солью, луком с несколькими гвоздиками, пока они не станут мягкими. Выньте их, слейте воду, обсушите и положите в каждую тушку чайную ложку масла, немного перца, соли, петрушки и тимьяна.

В полость каждой тушки вложите по крутому яйцу. Разложите голубей в большое круглое блюдо для жарки, глу-

биной 8—10 см. Полейте их процеженной жидкостью, в которой они варились. Добавьте оставшееся масло и молоко или сливки. Высыпьте туда же крошки печенья (или раскрошенный бисквит), оставшуюся петрушку и немного соли. Положите несколько кусков теста. Накройте листом теста и пеките 30—40 минут в духовке, при температуре 180°С.

MRS HELEN CLAIRE BULLOCK
THE WILLIAMSBURG ART OF COOKERY

ВАРЕНЫЕ ГОЛУБИ С РИСОМ

Блюдо времен Шекспира, из поваренной книги 1609 г.

На 4 персоны

Голуби	4 шт.
Пучок трав: тимьяна, петрушки и майорана	4 шт.
Сливочное масло	30 г
Растительное масло	1 ст. л.

Бульон из баранины

Баранина или кость барашка	
Вода	1,25 л
«Ароматный букет»	1 шт.
Морковь средних размеров, нарезанная	1 шт.
Луковица средних размеров, нарезанная	1 шт.
Соль и черный перец	

Рис

Рис с длинным зерном	40 г
Сливки или сливки с молоком	0,6 л
Большой очищенный лимон	1 шт.
Толченая кожица мускатного ореха	1/2 ч. л.
Сахар	

Варите бульон в течение 3—4 часов (его можно приготовить заранее). Процедите его и выпарите до 0,25 литра. Приправьте солью и черным перцем.

Положите в кастрюлю рис, сливки, лимонную корку, кожицу мускатного ореха и поставьте тушиться в духовку при температуре 130—140°С. Время от времени помешивайте, смешивая образующуюся корочку с бульоном. Если корочка станет слишком сухой, долейте, немного молока. Дайте рису свариться еще часа 2—3, чем дольше варится рисовый пудинг, тем он вкуснее.

Вставьте пучки ароматных трав внутрь тушек голубей. Поджарьте голубей со всех сторон в сливочном и растительном масле. Затем положите их в кастрюлю грудкой вниз, вплотную друг к другу, и залейте горячим бульоном, чтобы он еле покрывал их. Тушите их с рисом на плите, либо в духовке — в последнем случае важно, чтобы бульон в кастрюле кипел, когда вы ставите ее туда.

Когда мясо начнет отделяться от грудинной кости, выньте кости и разрежьте каждого голубя пополам. Положите их на блюдо и не давайте остыть.

Выпаривайте бульон до тех пор, пока он не начнет издавать приятный сильный аромат. Если хотите, его можно загустить, но лучше получить ароматную жидкую подливу, поскольку желаемую густоту дает рис.

Приправьте пудинг сахаром и мускатным орехом. Поверх каждого голубя положите рис горкой, полейте лимонным соком.

Никаких свежих овощей к этому блюду не полагается. Подавать их можно перед ним, или после, в качестве отдельного блюда.

JANE GRIGSON
GOOD THINGS

ФАРШИРОВАННЫЕ ГОЛУБИ

Pigeons Farcis

На 2—4 персоны

Голуби (печень нарезать и сохранить)	2 шт.
Масло сливочное	60 г
Куриный или телячий бульон или вода	4—5 ст. л.

Начинка

Масло сливочное	15 г
Нарезанный лук	1 ст. л.
Нарезанный постный бекон	3 ст. л.
Голубиная печень	
Нарезанная куриная печень (не обязательно)	1—2 шт.
Панировочные сухари	3—4 ст. л.
Нарезанная петрушка	1 ч. л.
Соль, перец и смешанные специи	
Желтки яиц	2 шт.

Приготовление начинки: растопите масло в кастрюле, положите лук и тушите минут 6—8, затем добавьте бекона и тушите еще 10 минут, пока он не станет мягким и прозрачным. Затем выложите лук и бекон в миску, где находятся печень голубей, куриная печень (если вы ее используете), сухари, петрушка, соль, перец и щепотка смешанных специй. Добавьте туда же яичные желтки и тщательно размешайте.

Нафаршируйте голубей этой смесью и скрепите бечевкой. Положите сначала масло, а потом голубей в массивную сковороду и жарьте 30—35 минут, закрыв крышкой, на малом огне, время от времени переворачивая. Выньте голубей из сковороды, уберите бечевку, а затем положите обратно, залив бульоном или горячей водой. Готовьте несколько секунд, пока масло и жидкости не перемешаются как следует.

A. ESCOFFIER
LE CARNET D'EPICURE

ГОЛУБИ С ГОРОХОМ

Pigeons aux Pois

На 4 персоны

Голуби, разрезанные пополам	2 шт.
Зеленый горох, очищенный	500 г
Масло сливочное	60 г
Пучок ароматных трав из петрушки, тимьяна и лаврового листа	1 шт.
Мука	1 ч. л.
Телячий или куриный бульон	0,2 л
Крепкий телячий бульон (*стр. 167*) или 3 яичных желтка, размешанных в небольшом количестве жидкости	1 ст. л.
Сахар	1 ч. л.
Соль	

Положите голубей в сковороду с горохом, маслом и пучком ароматных трав. Поставьте сковороду на огонь, добавьте муки и налейте немного бульона. Закройте сковороду крышкой и тушите 30—40 минут.

Когда голуби будут готовы, добавьте крепкого бульона, сахара и немного соли (если нет крепкого бульона, положите для связки 3 яичных желтка, разведенных в небольшом количестве жидкости).

MENON
LA CUISINIÈRE BOURGEOISE

ЦЕСАРКИ

ЦЕСАРКА, ЖАРЕННАЯ С БЕКОНОМ

Pintade Rotie au Lard Fumé

На 3—4 персоны

Большая цесарка или 2 маленькие с вынутыми дужками грудной кости	1,5 кг
Соль и свежемолотый перец	
Сушеный ореган	
Масло сливочное	30 г
Растительное масло	1 ч. л.
Копченый бекон, нарезанный тонкими ломтиками	175 г
Сухое белое вино	5 ст. л.

Насыпьте соли, перца и щепотку орегана, положите кусочек масла внутрь тушки птицы и скрепите ее. Натрите ее несколькими каплями растительного масла и посыпьте со всех сторон солью, перцем и ореганом. Вдоль всей грудки проложите ломтики бекона и закрепите их шпагатом. Жарьте птицу в духовке при температуре 190°С в массивной мелкой сковороде (или гусятнице). Время жарки 40—50 минут — для взрослой птицы и 30 минут — для молодой. В последние 8—10 минут жарки снимите ломтики бекона, чтобы грудки слегка подрумянились.

Разрежьте бечевки, которыми была увязана тушка, и снимите их. Переложите птицу на подогретое блюдо. Вылейте несколько ложек лишнего жира из сковороды, добавьте вина и помешивайте содержимое на сильном огне, пока загустевшая жидкость не растворится, а вино не выпарится наполовину. Подавайте эту подливу на стол в подогретой соуснице, а цесарку с пюре из каштанов.

RICHARD OLNEY
THE FRENCH MENU COOKBOOK

ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕСАРКА С МАЛИНОЙ

Poulet d'Inde á la Framboise Farci

Это рецепт середины XVII века, когда *Poulet a'Inde* могло означать либо цесарку, либо индейку. У нас это — цесарка. У птицы нужно удалить кости, как это показано на стр. 20.

Если вы хотите пожарить птицу на вертеле, вам понадобятся подпоры, чтобы положить на него вертел. Малиновый уксус готовится так: свежая малина вымачивается в уксусе из красного вина в течение месяца при комнатной температуре. Процедите уксус перед тем, как использовать его.

На 2 персоны

Цесарка	1,5 кг
Свиное сало, нарезанное	100 г
Телячий фарш	125 г
Соль и перец	
Молотая гвоздика	1—2 шт.
Каперсы	1 ст. л.
Яичные желтки	3 шт.
Телячий или куриный бульон	1/4 л
Грибы нарезанные	125 г
«Ароматный букет»	1 шт.
Сырой бекон нарубленный	30 г
Мука	1 ст. л.
Уксус из красного вина или малиновый уксус	2 ст. л.
Лимонный сок	1 ст. л.
Свежая малина	

Снимите мясо с грудки птицы, не повредив кожи, затем нарежьте это мясо и смешайте со свиным салом и телячьим фаршем. Добавьте соль и перец, гвоздику, каперсы и вбейте яичные желтки. Нафаршируйте птицу этой смесью, скрепите и наколите на вертел или же жарьте в противне в горячей духовке при температуре 200°С примерно 30 минут. Че-

рез 20 минут птицу надо полить соком. Когда цесарка будет уже почти готова, положите ее в кастрюлю, залейте туда половину порции бульона, добавьте грибы и «ароматный букет» и тушите на верхней полке духовки, закрыв кастрюлю и регулярно поливая каждые 15 минут.

Чтобы приготовить соус, положите бекон на сковороду и обжарьте его. Затем кусочки бекона выньте из сковороды и в жир положите муку. Как только она подрумянится, влейте в сковороду оставшийся бульон и уксус. Немного потушите и переложите массу в кастрюлю, туда же добавьте лимонный сок. Перед подачей на стол поверх готового блюда разложите ягоды малины.

LA VARENNE
LE CUISINIER FRANÇOIS

УТКА

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

Утка по-пекински — это известное во всем мире блюдо, которое, однако, совсем несложно приготовить. Следует заметить, что утка по-пекински приобрела свою заслуженную славу не только благодаря способу приготовления, но также и из-за того, что едят ее, завернув в блинчики. Эти блинчики меньше, чем обычные, и более сухие, так как в тесто не кладут яиц.

На 4 персоны

Утка	1,5—2 кг
Солодовый сахар	1 ч. л.
Соевый соус	2 ст. л.
Сливовый соус	8 ст. л.
Джем из сладких бобов или соус хойсин	8 ст. л.
Зеленый лук, очищенный и разрезанный вдоль	10 шт.
Огурец — очищенный и разрезанный на узкие полоски длиной по 5 см	1/2 шт.

Блинчики

Вода	1/4 л
Мука	250 г
Растительное масло	

Выпотрошите утку и положите в миску. Вскипятите большой чайник воды и ошпарьте ее, тщательно промыв. Сразу же выньте и обсушите ее бумажными салфетками внутри и снаружи. Повесьте утку за шею на ночь в хорошо проветриваемом месте.

Растворите солодовый сахар в соевом соусе и натрите утку этой смесью.

Когда соус высохнет, положите утку на проволочную сетку в глубокую сковороду в духовку, нагретую до 190°С. Жарьте 1 час. Не поливайте ее и не открывайте дверцу духовки.

Пока утка жарится, приготовьте блинчики. Вскипятите воду и понемногу заливайте ее в муку в миске. Тщательно перемешивайте тесто деревянной ложкой, но не вымешивайте его. Потом накройте полотенцем и оставьте на 20 минут.

Сделайте из теста длинную колбаску диаметром в 5 см. нарежьте ее на кусочки по 1 см толщиной. Скатайте их в шарики и снова раскатайте в круглые лепешки, толщиной в 0,5 см. Когда тесто закончится, посыпьте лепешки мукой и раскатайте их в очень тонкие, толщиной в лист бумаги, блинчики. Слегка протрите сковороду растительным маслом и жарьте блинчики на малом огне по 1,5 минуты с каждой стороны. Блинчики будут готовы, когда они начнут слегка вздуваться. Сложите готовые блинчики горкой и накройте влажным полотенцем.

Утку подают так: сначала срезают хрустящую кожу квадратиками по 3—5 кв. см, затем снимают мясо. Кожу и мясо складывают на два разных нагретых блюда и подают на стол.

Сливовый соус, джем, зеленый лук и огурцы следует разложить на разные тарелки.

Налейте на каждый блинчик ложку соуса, положите в середину кусочек огурца и лук, положите сверху утиное мясо и кожу, и заверните блинчики трубочкой.

Когда все мясо утки срезано с костей, их обычно варят с капустой и подают как суп в завершение трапезы.

KENNETH LO
CHINESE FOOD

КАНТОНСКАЯ АРОМАТНАЯ ЖАРЕНАЯ УТКА

На 6 персон

Утка	2 кг
Соевый соус	0,1 л
Сухое белое вино	2 ст. л.
Зубчик чеснока	1/2 шт.
Соевая паста	1,5 ч. л.
Сахар и натертая апельсиновая корка	по 1 ч. л.
Очищенный зеленый лук	1 шт.
Очищенный свежий имбирный корень	1 шт.
Растительное масло	5 ст. л.

Положите внутрь утки чеснок, соевую пасту, сахар, апельсиновую корку, лук и имбирь, залейте вино и соевый соус. Зашейте отверстие. Кисточкой нанесите на кожу утки растительное масло. Жарьте птицу один час в духовке при температуре 190°С, каждые 10 минут нанося масло. Остудите ее и поставьте в холодильник на короткое время. Затем нарежьте маленькими кусочками. Подавайте в холодном виде.

YU WEN MEI AND CHARLOTTE ADAMS
100 MOST HONORABLE CHINESE RECIPES

ЖАРЕНАЯ УТКА С МЕДОМ

На 6—8 персон

Утка	2—2,5 кг
Соль	
Раздавленные зубчики чеснока	2 шт.
Мелко нарезанный зеленый лук	2—3 шт.
Соевый соус	3 ст. л.
Херес	3 ст. л.
Мед	2 ст. л.
Вода горячая	1/4 л

Протрите утку влажным полотенцем. Слегка натрите солью снаружи и внутри. Нагрейте духовку до 180°С.

Смешайте чеснок и лук с соевым соусом и хересом. Разделите жидкость пополам. В одной половине жидкости размешайте мед. Вотрите часть ее в кожу утки и дайте постоять несколько минут, пока не высохнет. Затем натрите еще раз. (Остаток жидкости разведите в кипятке и сохраните как подливу.)

Вылейте оставшуюся часть соевой смеси во внутрь птицы. Положите ее на сетку в глубокую сковороду. Налейте туда немного воды. Жарьте утку часа два, поливая каждые 15 минут жидкостью с медом. (Добавляйте воды в сковороду, когда она будет испаряться.)

GLORIA BLEY MILLER
THE THOUSAND RECIPE CHINESE COOKBOOK

ЖАРЕНАЯ ФАРШИРОВАННАЯ УТКА БЕЗ КОСТЕЙ

Техника извлечения костей и фаршировки одинакова во всем Китае, но в разных областях применяются различные начинки. Приведенный здесь рецепт кантонского происхождения. Способ извлечения костей у утки описан на стр. 20.

На 4—6 персон

Утка	2,5 кг
Сушеные грибы	90 г
Теплая вода	1/4 л
Рис с круглым зерном	400 г
Холодная вода	3/4 л
Китайские сосиски или итальянские колбаски salsiccia luganica	4 шт.
Растительное масло	2 ст. л.
Соль	4 ч. л.
Свежий имбирный корень толщиной примерно	1 см

Замочите грибы в теплой воде на 20 минут. Слейте воду, отрежьте ножки и разрежьте каждый гриб на кусочки. Возьмите 2-литровую кастрюлю и засыпьте рис в холодную воду. Доведите ее до кипения, потом накройте крышкой и варите 10 минут. Выключите огонь, не открывая кастрюлю и не перемешивая рис, и пусть он стоит минут 20.

Варите китайские сосиски 6 минут в 1/4 литра воды. Слейте воду, пусть сосиски остынут, и тогда нарежьте их маленькими кусочками.

Обжарьте грибы одну минуту в растительном масле. Добавьте туда сосиски, вареный рис и тщательно размешайте. Положите 2 чайные ложки соли и снова размешайте.

Выньте кости из утки, оставив нетронутыми мясо и кожу. Выверните утку и натрите имбирем. Оставшимися двумя ложками соли посыпьте птицу внутри. Снова выверните птицу, нафаршируйте и скрепите. Постелите на проволочную подставку лист алюминиевой фольги и прорежьте в нем отверстия для циркуляции воздуха.

Нагрейте духовку до 190°С. Налейте на дно противня холодной воды на 4 см. Поставьте подставку с уткой над водой и жарьте полтора часа.

Перед подачей на стол утку нужно разрезать ножом или металлической лопаточкой на 6 равных кусков.

GRACE ZIA CHU
MADAME CHU'S CHINESE COOKING SCHOOL

ГОЛЬШТЕЙНСКАЯ УТКА

Ente auf Holsteiner Art

На 2 или 3 персоны

Утка (печень и потроха сохранить)	1,5—2 кг
Соль и перец	
Майоран	
Сметана	1/4 л
Вода с двумя ч. л. соли	3—4 ст. л.

Начинка

Нарезанные печень и потроха утки	
Яблоки, очищенные и мелко нарезанные	1 кг
Луковица средних размеров, нарезанная	1 шт.
Сырой окорок, нарезанный	250 г
Яйца	2 шт.
Панировочные сухари	2 ст. л.

Натрите утку внутри и снаружи солью, перцем и майораном. Смешайте вместе печень, потроха, яблоки, окорок, яйца и сухари. Начините утку этой смесью и зашейте ее. Положите утку грудкой вниз в смоченный водой противень, полейте водой и жарьте на умеренном огне при 180°С. Через 15 минут переверните птицу. Почаще поливайте ее жидкостью из противня. Проколите кожу утки пониже крылышек и ножек. Когда подлива начнет темнеть, подлейте еще немного воды. Пожарив утку минут 60—70, полейте ее под-

соленной водой, чтобы образовалась хрустящая корочка. Жарьте еще 10 минут, выньте утку из духовки и нарежьте. Снимите с подливы слой жира, налейте в противень немного воды и растворите в ней сгустки. Выпарьте подливу. Добавьте сметаны и приправьте солью и майораном по вкусу.

JUTTA KURTZ
DAS KOCHBUCH AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

ЖАРЕННЫЙ В СОУСЕ УТЕНОК

На 4 персоны	
Утенок (потроха сохранить и нарезать)	2—2,5 кг
Соль	1 ч. л.
Перец	1/4 ч. л.
Сушеный розмарин	1/2 ч. л.
Стебель крупно нарезанного сельдерея	1 шт.
Морковь, лук, помидоры, крупно нарезанные	по 1 шт.
Говяжий бульон	1/4 л

Соус из бузины и имбиря	
Первичный утиный соус	
Сахар	3 ст. л.
Масло сливочное	15 г
Уксус из сидра	5 ст. л.
Консервированная бузина	250 г
Бренди	3 ст. л.
Свежий имбирный корень, мелко нарезанный или 1/2 ч. л. молотого имбиря	1 ч. л.

Нагрейте духовку до 230°С.

Удалите у утенка излишек жира у основания гузки и внутри тушки. Натрите его внутри и снаружи солью, перцем и розмарином. Проколите кожу птицы на бедрышках и грудке, чтобы стекал жир. Положите тушку, вместе с нарезанными потрохами в сковороду и жарьте полтора часа. Спустя 30—40 минут жарки убавьте огонь. Снимите птицу со сковороды, но не давайте ей остыть.

Слейте из сковороды жир, оставив только 2 ст. л. Положите туда нарезанные овощи и тушите 10 минут. Налейте в сковороду говяжий бульон и помешивайте, соскребая коричневые сгустки со стенок сковороды, а затем, процедив, перелейте содержимое в кастрюлю. Этот первичный соус можно использовать в таком виде, а можно на его основе сделать соус с бузиной и имбирем.

Растопите сахар и масло, налейте в кастрюлю и варите, помешивая, пока жидкость не станет коричневой. Влейте уксус и продолжайте варить на сильном огне. Выпарьте жидкость наполовину. Добавьте туда консервированную бузину, первичный утиный соус, бренди и имбирь. Убавьте огонь и кипятите 10 минут. Попробуйте соус на вкус и если нужно, посолите.

Ножницами для резки птицы разрежьте утку на 4 части, полейте соусом и можете подавать на стол.

ALBERT STOCKLI
SPLENDID FARE, THE ALBERT STOCKLI COOKBOOK

СОЛЕНАЯ УТКА

Для того, чтобы засолить утку, налейте 3 л воды в большую кастрюлю, насыпьте туда по 350 г крупной морской соли и сахарного песка и 30 г селитры. Вскипятите эту смесь и охладите. Налейте охлажденный рассол в хорошо вымытый глиняный горшок. Выпотрошите утку и положите ее вымачиваться в рассол на 36—48 часов.

На 4 персоны	
Соленая утка (потроха сохранить)	2,5 кг
Вода	0,6 л
Сухой сидр	0,6 л

Луковая подлива	
Нарезанный лук	500 г
Молоко	0,6 л
Сливочное масло	30 г
Мука	30 г
Соль и перец	
Натертый мускатный орех	

Выньте утку из рассола, ополосните ее холодной водой и положите в глубокую сковороду. Налейте туда воды и сухого сидра, так, чтобы утка была покрыта жидкостью, и положите потроха, кроме печени (ее можно использовать для паштета). Закройте сковороду крышкой или листом фольги и поставьте в духовку при температуре 170°С на 2 часа, пока утка не будет готова.

Если вы подаете утку горячей, приготовьте к ней луковую подливу по-уэльски. Сварите лук в таком количестве молока, чтобы оно полностью покрывало его. Когда лук будет уже почти готов, растопите в другой сковороде масло, подмешайте туда муки и жарьте 2 минуты. Вылейте оставшееся молоко, и размешивайте, пока не получится густой белый соус. Перелейте соус в сковороду с луком и варите его 30 минут. Потом приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Соус подавайте отдельно.

Если вы предпочитаете утку в холодном виде, остудите ее в воде с сидром. Подавайте на стол с апельсином и салатом из помидоров, приправленным сахаром, солью и перцем и политым винным уксусом и оливковым маслом.

JANE GRIGSON
GOOD THINGS

ЖАРЕНАЯ УТКА С ОГУРЦАМИ

Это блюдо позаимствовано из рецепта «Украсить утку огурцами», опубликованного в 1747 г. миссис Ханной Гласс — знаменитой английской писательницы на кулинарные темы.

На 4—6 персон

Утки	2 шт. по 3 кг
Огурцы, очищенные от кожуры и семян, разрезанные вдоль пополам и нарезанные кусочками по 1 см	3 шт.
Нарезанные большие луковицы	2 шт.
Кларет	0,15 л
Мука	
Соль и перец	
Сливочное масло	90 г
Масло, в которое замешана 1 ст. л. муки	15 г
Телячий бульон	0,3 л
Рис	250 г
Нарезанная петрушка	1 ст. л.

Смешайте огурцы с луком, налейте кларет и маринуйте их 2 часа. Положите уток в разные противни, натрите грудки и ножки мукой, солью и перцем. Разложите 30 г масла маленькими порциями на грудку, ножки и туловище птиц. Поставьте их в духовку, нагретую до 220°С. Через 20 минут выньте и сделайте острой вилкой или шампуром множество проколов на коже на бедрышках и туловище. Прокалывайте только кожу, стараясь не задевать мясо. Тогда жир вытечет, и у готовой птицы будет тонкая и хрустящая кожица, а мясо не будет слишком жирным. Поставьте уток обратно в духовку, снизив температуру до 170°С. Через 20 минут выньте их, снова слегка наколите, и, если грудки слишком потемнели, прикройте их промасленной бумагой или фольгой. Еще через 20 минут утки должны быть готовы.

Пока утки стоят в духовке, поставьте подсоленную воду для риса. Слейте кларет из-под огурцов и лука (оставив его для готовки) и слегка поджарьте их в 30 г сливочного масла. Посыпьте огурцы и лук небольшим количеством муки и, спустя 3—4 минуты, размешайте. Хорошенько приправьте, положите масла, смешанного с мукой (это обычный способ сделать соус погуще) и вылейте туда бульон и оставленный кларет. Тушите все это 15 минут на малом огне.

Засыпьте рис в кипящую воду и варите до готовности — примерно 20 минут. Слейте воду из риса и положите в него оставшееся масло. Выложите уток из противней, нарежьте их и положите кусочки утиного мяса в центре плоского блюда, а вокруг рассыпьте риса. Огурцы в их собственном соусе раскладывайте поверх уток, но не кладите их на рис. Посыпьте рис нарезанной петрушкой. Подавайте уток на стол с хрустящим хлебом.

ELISABETH AYRTON
THE COOKERY OF ENGLAND

УТКА ЧЕТЫРЕХ СТРАН

Vierlander Ente

Чтобы приготовить подливу к этому блюду, надо очистить от жира жидкость от жарки утки и разбавить ее бульоном и сметаной.

На 3—4 персоны

Утка	2 кг
Сливочное масло	90 г
Бульон	1/2 л
Сметана	5 ст. л.

Начинка

Окорок, нарезанный кусочками	200 г
Сливочное масло	50 г
Яблоки средней величины, очищенные и нарезанные	3 шт.
Панировочные сухари	4 ст. л.

Натрите всю тушку утки маслом. Приготовьте начинку: пожарьте окорок в масле, перемешайте его с яблоками и сухарями. Нафаршируйте утку этой смесью и зашейте тушку. Жарьте утку около часа при температуре 220°С. Приготовьте подливу из жидкости от жарки, бульона и сметаны. Подавайте ее на стол отдельно.

MARIA ELISABETH STRAUB
GRÖNEN AAL UND RODE GRUTT

УТЕНОК, ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ

На 4 персоны

Утенок, разрезанный на 4 части, промытый и выпотрошенный	2,5—3 кг
Соль, желательно грубого помола	

Маринад

Растительное масло	0,15—0,2 л
Уксус из красного вина	0,1 л
Соль	1 ч. л.
Свежемолотый черный перец	
Большая луковица, тонко нарезанная	1 шт.
Большие зубчики чеснока, тонко нарезанные	3 шт.
Большие лавровые листья	2 шт.

Приготовьте маринад, смешав растительное масло, уксус, соль и немного перца, налейте его в мелкую миску, достаточно большую, чтобы в ней поместились положенные в один слой четвертушки утенка. Добавьте туда лук, чеснок и лавровый лист. Положите в маринад кусочки утенка, полейте их и маринуйте при комнатной температуре по крайней мере 3 часа, переворачивая каждые полчаса. Когда вы

будете готовы начать жарить утку на гриле, выньте кусочки утятины из маринада, процедите его через часто сито и выньте овощи.

Установите гриль на самый сильный огонь. Положите кусочки утки кожей вниз на решетку гриля, слегка посыпьте крупной солью и жарьте на расстоянии 10 см от источника жара, примерно 35 минут, регулируя огонь, или опуская решетку гриля такими образом, чтобы утка медленно жарилась, не подгорая при этом. Поливайте ее маринадом каждые 10 минут. Переверните кусочки птицы, еще раз посолите и продолжайте жарить еще 10—15 минут, дважды или трижды поливая маринадом. Когда мясо утенка станет нежным и приобретет золотисто-коричневый цвет, разложите куски на подогретом блюде и сразу же подавайте на стол.

THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS
FOODS OF THE WORLD—AMERICAN COOKING

УТКА ПО МОДЕ

Этот рецепт был опубликован миссис Ханной Гласс в 1747 г. Он дается ее собственными словами.

«Возьмите две хорошие утки, разрежьте их ан четвертушки и жарьте в масле, пока они не подрумянятся. Затем слейте жир и слегка посыпьте куски мукой. Добавьте полпинты хорошей подливы, четверть пинты красного вина, две луковицы шалот, один анчоус и пучок ароматных трав. Плотно закройте кастрюлю и тушите четверть часа. Потом выньте травы и снимите жир — соус должен быть густым как сметана. Несите утку к столу и подавайте с лимоном.»

На 6—8 персон

Утки	2 шт. по 3 кг
Масло сливочное	90 г
Мука	
Телячий или куриный бульон	0,3 л
Красное вино	0,15 л
Лук-шалот (или одна простая луковица)	2 шт.
Филе анчоуса, вымоченное и обсушенное	4 или 5 шт.
Пучок трав из тимьяна, петрушки, майорана и шалфея	1 шт.
Соль и перец	
Лимон, разрезанный на четверти	1 шт.

Разрежьте уток кухонными ножницами вдоль позвоночника, а затем поперек, или же разделайте их обычным способом. Лучше слегка присыпьте их мукой — вначале перед жаркой, а затем еще раз после жарки, как рекомендует миссис Гласс. Лук-шалот можно заменить простым луком. Вместо «пучка ароматных трав» можно взять либо готовый «букет трав», либо пучок тимьяна, петрушки, майорана и шалфея. Для тушения уток четверти часа маловато — лучше тушите их полчаса. Вообще во многих рецептах миссис Гласс время тушения занижено. Используя обычные методы, сделайте соус густым, как сметана, и как следует приправьте его. Миссис Гласс не упоминает о перце и соли, но, разумеется, подразумевает что они необходимы. Лучше приправить блюдо в самом конце, когда оно хорошо просолится от анчоусов. Это поистине превосходное блюдо.

ELISABETH AYRTON
THE COOKERY OF ENGLAND

УТКА С ПЕРЦЕМ

Pepereend

Это блюдо получается значительно вкуснее, если перед тем, как закладывать красный перец, свежие зерна и оливку, процеженную жидкость от жареных уток очистить от жира и выпарить.

На 4 персоны

Скрепленная утка	2 кг
Луковица, нарезанная	1 шт.
Сливочное масло	15 г
Тонкие ломтики сырого бекона	4 шт.
Морковь, нарезанная	1 шт.
Пучок ароматных трав из петрушки, тимьяна и лаврового листа	1 шт.
Соль и перец	
Сухое белое вино	0,15 л
Прозрачный бульон из говядины	0,3 л
Нарезанный маленький сладкий красный перец	1 шт.
Свежие зерна перца	1 ст. л.
Зеленые оливки	12 шт.

Пожарьте колечки лука в масле, чтобы они стали прозрачными. Положите на дно огнеупорной кастрюли слой ломтиков бекона. Поверх ломтиков бекона положите морковь, лук и масло, и добавьте пучок ароматных трав. Натрите тушку утки солью и перцем, и положите ее в кастрюлю. Закройте кастрюлю крышкой и готовьте утку в духовке при температуре 220°С, пока не подрумянится.

Снимите крышку, налейте в кастрюлю вина и выпаривайте его в течение нескольких минут на большом огне. Добавьте бульон и доведите до кипения. Закройте кастрюлю и поставьте на 45 минут в горячую духовку при температуре 190°С.

Выньте утку из духовки и сохраняйте ее горячей. Тщательно процедите жидкость, в которой она тушилась, и снова вылейте ее в кастрюлю. Добавьте туда красный перец, свежие зерна перца и оливки. Положите утку обратно в кастрюлю, закройте крышкой и поставьте в духовку еще на 15 минут при температуре 180°С. Нарежьте утку, положите куски в нагретое овальное блюдо и полейте соусом. Подавайте с вареным рисом и огурцами, тушеными в масле со щепоткой размолотых семян укропа, солью, перцем и сахаром.

HUGH JANS
VRIJ NEDERLAND

ТУШЕНАЯ УТКА С АПЕЛЬСИНОМ

Canard á l'Orange ou á la Bigarade

Обычно для этого блюда применяют севильские апельсины, имеющие слегка горьковатый привкус, но можно использовать и обычные апельсины. Не надо смешивать цедру с апельсиновой коркой. Цедра это только наружный слой корки, в котором содержатся эфирные масла и концентрируется весь аромат фрукта. Поэтому важно, чтобы слой цедры был как можно тоньше и в нем *не было ни следа белой мякоти*. Перед тем, как класть ее и соус, нужно нарезать ее тонкими полосками и бланшировать — положить на минуту в кипяток.

Утку с апельсином можно приготовить жареной, но лишь в том случае, если птица молодая, нежная и хорошо откормленная. Если же она не отвечает этим условиям, то лучше потушить ее, как в нашем рецепте.

Другой способ таков: сначала жарить утку достаточно долго, чтобы вытопился лишний жир, а затем тушить, как описано на стр. 62.

На 4 персоны

Скрепленная утка	2.5 кг
Масло сливочное или свиной жир	50 г
Морковь нарезанная	1 шт.
Нарезанная большая луковица	1 шт.
Соль и перец	
Сухое белое вино	0,2 л
Бульон, предпочтительно телячий или утиный	0,3 л
Кукурузная мука, замешанная на воде	1 ч. л.
Сок севильских апельсинов	2 ст. л.
Цедра севильских апельсинов, нарезанная мелкими кусочками и бланшированная	1 ст. л.

Положите утку в кастрюлю с маслом или свиным жиром, морковью и луком. Жарьте ее на сильном огне, переворачивая время от времени, пока она вся не подрумянится. Приправьте солью и перцем. Добавьте белого вина и выпарьте его до 3/4 первоначального количества. Все время переворачивайте птицу. Затем добавьте бульон, и пусть она потихоньку тушится в закрытой кастрюле.

Когда, примерно, через полтора часа, утка будет готова, переложите ее на подогретое блюдо и сохраняйте в горячем виде. Добавьте немного воды в жидкость, в которой она тушилась, чтобы общий объем жидкости составил 0,3 л, процедите ее, перелейте в маленькую кастрюльку и снимите с поверхности жир. Добавьте кукурузной муки, чтобы подлива загустела, прокипятите две минуты и, в заключение, добавьте апельсиновый сок и цедру.

Подавайте утку на блюде, а соус — отдельно.

J B. REBOUL
LA CUISINIÈRE PROVENÇALE

УТКА С ИНЖИРОМ

Le Canard á la Mantouane

На 4 персоны

Утка	2,5—3 кг
Сушеный инжир	24 шт.
Хороший красный портвейн	1/2 л
Масло сливочное	40 г
Загущенный телячий бульон	

Нужно вымочить инжир в портвейне 36 часов в керамическом сосуде с плотно закрывающейся крышкой.

Положите утку в кастрюлю и обжарьте в масле, пока она не подрумянится. Через 15 минут полейте ее портвейном из-под инжира. Продолжайте подливать портвейн через каждые 20—30 минут, пока не израсходуете все вино. Положите инжир вокруг утку и налейте бульона. Тушите птицу в духовке при температуре в 180°С, постоянно поливая ее соком.

Положите утку на подогретое блюдо, кругом разложите инжир, и полейте сверху наваристой подливой, из которой предварительно удалите жир.

ÉDOUARD NIGNON
L'HEPTAMÉRON DES GOURMETS

УТКА ПО-ПОЛЬСКИ С КРАСНОЙ КАПУСТОЙ

Kaczka Duszona z Czervona Kapusta

В Восточной Европе и Скандинавии утка с капустой — самое обычное блюдо. Таким же образом можно с успехом готовить гуся или любую дичь. Время тушения будет разным, в зависимости от типа птицы.

На 4 персоны

Утка	2,5—3 кг
Соль и перец	
Средних размеров кочан красной капусты, нарубленной	1 шт.
Лимонный сок	1 ст. л.
Соленое свиное сало, нарезанное	125 г
Нарезанная средняя луковица	1 шт.
Мука	2 ст. л.
Красное вино	1/4 л
Сахар	1—2 ч. л.
Семена тмина	1 ч. л.

Натрите полость и кожу утки небольшим количеством соли и перца. Скрепите птицу. Наколите ее повсюду острием ножа вилки. Положите утку на решетку на дне, мелкого противня, и жарьте 10 минут при температуре 220°С. Затем

снизьте температуру до 180°С и жарьте еще 50 минут. Снимите утку с противня и держите ее в горячем виде.

Пока утка жарится, обдайте капусту кипятком и сразу же слейте воду. Полейте ее лимонным соком, чтобы сохранился цвет. Положите свиное сало на 10 минут в холодную воду и дважды смените воду. Слейте воду, обсушите сало и положите его в массивную сковороду жариться на умеренном огне, пока оно не станет прозрачным. Следите, чтобы оно не подгорело. Положите в сковороду лук и муку и жарьте 5 минут, постоянно помешивая. Добавьте капусту, красное вино, сахар, перца по вкусу и тмин. Закройте сковороду крышкой и тушите утку на малом огне 30 минут, пока она не обжарится.

Переложите утку в сковороду с капустой, накройте крышкой и тушите 45 минут или час, пока мясо утки не станет мягким. Положите ее на разогретое блюдо. Подавайте красную капусту отдельно. Хорошим дополнением к тушеной утке может служить вареный картофель и овощи, например тушеный сельдерей или репа.

NIKA STANDEN HAZELTON
THE CONTINENTAL FLAVOUR

УТКА В МИНДАЛЬНОМ СОУСЕ

Pato en Salsa de Almendras

На 4 персоны

Утка, разделанная на порции (печень сохранить и нарезать)	2,5—3 кг
Мука, приправленная солью и перцем	
Свиной жир	100 г
Луковица, нарезанная колечками	1 шт.
Зубчики чеснока, нарезанные	2 шт.
Помидоры с очищенной кожицей и нарезанные (Или 1 маленькая банка консервированных томатов, обсушенных и нарезанных).	4 шт.
Миндальные орехи, бланшированные и поджаренные	15 шт.
Сухой херес	4 ст. л.
Нарезанная петрушка	1 ст. л.

Удалите весь лишний жир с кусочков утки. Вымойте, высушите их и обваляйте в муке. Нагрейте свиной жир в большой мелкой глиняной посуде или в тяжелой сковороде, и обжарьте печень на малом огне. Выньте ее шумовкой и отложите в сторону.

Положите в сковороду лук и чеснок и слегка поджарьте, пока лук не станет мягким, а потом выньте и положите к печени, чтобы она впитала как можно больше жира.

Положите кусочки утки в оставшийся в сковороде жир, добавив, если необходимо, еще немного жира, и тщательно обжарьте их со всех сторон. Положите помидоры. Уменьшите огонь и жарьте в закрытой сковороде.

Тем временем разомните печень, лук, чеснок и миндаль в большой ступке (или же в электрической мясорубке), чтобы получилась однородная масса. Разведите ее в хересе и добавьте к утке. Положите туда нарезанную петрушку и приправьте по вкусу. Закройте сковороду и медленно тушите примерно час, пока утка не станет мягкой. Возможно за это время придется добавить еще немного жидкости (бульона или воды). Если вы готовили в глиняном блюде, можете прямо в нем подавать на стол. Если же в другой посуде — переложите утку на подогретое сервировочное блюдо. С такой уткой хорошим гарниром будет картофель со сметаной.

ANNA MACMIADHACHÁIN
SPANISH REGIONAL COOKERY

УТКА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Anitra in Agrodolce

На 3—4 персоны

Утка	2—2,5 кг
Большие луковицы, тонко нарезанные	2 шт.
Масло сливочное	60 г
Соль и перец	
Мука	
Молотая гвоздика	
Телячий или куриный бульон или вода	0,4 л
Нарезанная свежая мята	2 ст. л.
Сахар	2 ст. л.
Винный уксус	2 ст. л.

Размешайте лук в растопленном масле. Приправьте утку солью и перцем, обваляйте в муке и обжарьте с луком. Добавьте щепотку гвоздики. Когда утка подрумянится, полейте ее подогретым бульоном или водой, закройте сковороду крышкой и тушите 2—3 часа. Время от времени переворачивайте утку. Когда она станет мягкой, выньте ее из сковороды и поставьте в духовку, чтобы не остыла. Сцедите из соуса как можно больше жира и положите в него зарубленную мяту. Приготовьте жженый сахар — нагрейте его в сковороде с небольшим количеством воды пока не станет коричневым. Влейте его в соус и добавьте уксус. Попробуйте соус, и, когда он достигнет консистенции густого сиропа, можно подавать его на стол отдельно.

Приготовленная так утка также очень вкусна и в холодном виде. В этом случае, вместо того, чтобы сцеживать жир перед тем, как добавить мяту, сахар и уксус, сразу приготовьте соус, а жир снимите, когда соус остынет.

ELIZABETH DAVID
ITALIAN FOOD

УТКА, ТУШЕНАЯ ПО-ИРАНСКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ

Fesenjan

На 4 персоны

Утка, разрезанная на 4 части (весь лишний жир убрать)	2,5 кг
Оливковое масло	4 ст. л.
Луковицы среднего размера, крупно нарезанные	2 шт.
Молотая куркума	1/2 ч. л.
Очищенные грецкие орехи, измельченные в мясорубке или растолченные в ступе, и 1 ст. л. крупно нарубленных орехов (не обязательно)	500 г
Вода	1 л
Соль	2 ч. л.
Свежемолотый перец	
Гранатовый сироп или сок, выжатый из свежего граната	4 ст. л.
Лимонный сок	5 ст. л.
Сахар	60 г

В тяжелой кастрюле диаметром 30—35 см, нагрейте на умеренном огне оливковое масло. Положите туда лук и куркуму и, помешивая, обжаривайте 8—10 минут, пока лук не станет коричневым. Ложкой с дырочками переложите все в массивную 5—6 литровую кастрюлю. Добавьте измельченных орехов, воды, соли и немного молотого перца в кастрюлю с луком и тщательно перемешайте, чтобы получилась однородная масса. На сильном огне доведите до кипения, затем уменьшите огонь, и варите 20 минут в наполовину закрытой кастрюле.

Тем временем снова поставьте кастрюлю на огонь, нагрейте оставшееся оливковое масло, пока над кастрюлей не появится легкий пар, и положите в нее утку. Слегка подрумяньте утку, переворачивая ее щипцами или ложкой и добавляя масла, если требуется. Регулируйте огонь таким образом, чтобы утка поджаривалась равномерно со всех сторон и не подгорала.

Переложите куски утки в жидкость с орехами и перемешайте их в ней. Доведите жидкость до кипения, уменьшите огонь, плотно закройте кастрюлю и тушите еще час-полтора, пока мясо не станет совсем мягким.

Большой ложкой снимите как можно больше жира с поверхности соуса. Смешайте гранатовый сироп или сок, лимонный сок и сахар и добавьте эту смесь в соус. Кипятите еще 30 минут и попробуйте на вкус.

Подавая на стол, разложите куски утки на глубоком нагретом блюде, полив их приблизительно 0,3 л соуса. Если желаете, можно посыпать их крупно нарезанными грецкими орехами. Оставшийся соус подавайте отдельно в соуснице.

THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS
FOODS OF THE WORLD—THE COOKING OF THE MIDDLE EAST

УТЕНОК С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Canetons Nantais

На 2—3 персоны

Утенок	3 кг
Свежий зеленый горошек, очищенный	2 кг
Маринованный лук	12 шт.
Сливочное масло	30 г
Копченный бекон, нарезанный маленькими кусочками, бланшированный и обсушенный	100 г
Пучок зимнего чабера	1 шт.
Телячий бульон	4 ст. л.

Зажарьте утенка при температуре 220°С. Когда он будет почти готов (примерно через 45 минут), выпарьте его из духовки и снимите жир с жидкости в сковороде. Затем в течение нескольких минут варите горох в кипятке и слейте воду. Слегка обжарьте лук в масле. Смешайте кусочки бекона, лук, горох и разложите их вокруг утки. Не забудьте положить пучок чабера — он совершенно обязателен к гороху, приготовленному таким способом. Приправьте утенка и овощи, специями, полейте телячим бульоном, затем тушите минут 20—30 при 170°С, пока утенок не будет готов.

AUSTIN DE CROZE
LES PLATS RÉGIONAUX DE FRANCE

ГУСИ

ЖАРЕНЫЙ ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЕМ

Gansebraten mit kartoffelfullung

На 7—8 персон

Гусь, приправленный солью	4,5 кг

Начинка

Картофель, мелко нарезанный	500 г
Нарезанный лук	6 ст. л.
Нарезанная петрушка	3 ст. л.
Сливочное масло	20 г
Соль и перец	
Сухой майоран	

Варите картофель в соленой воде 8 минут. Слегка поджарьте лук и петрушку в масле, положите туда же карто-

фель, перемешайте, приправьте солью, перцем, положите щепотку майорана. Нафаршируйте гуся, зашейте и жарьте как обычно.

HANS KARL ADAM
DES KOCHBUCH AUS SCHWABEN

ГУСЬ С ГРУШАМИ

Рецепт из ресторана Тинелль в Барселоне

На 6 персон

Гусь	3—4 кг
Соль	
Большая луковица	1 шт.
Морковь	1 шт.
Груши	6 шт.
Лимон, нарезанный пополам	1 шт.
Коньяк	2 ст. л.
Куриный бульон	1/4 л

Нагрейте духовку до 180°С.

Протрите тушку гуся влажной салфеткой. Срежьте жир внутри птицы и отложите его. Посолите птицу изнутри и положите лук и морковь. Проткните кожу птицы в нескольких местах, в особенности в нижней части ножек и в грудке, чтобы во время жарки вытекал жир.

Положите гуся на решетку в мелкий противень и жарьте из расчета 45 минут на 1 кг веса. Жир, стекающий из тушки гуся во время жарки, нужно постоянно удалять и сохранять. Во время жарки гусь потеряет около 40% своего первоначального веса.

Примерно за 30 минут до того, как гусь будет готов, разрежьте груши пополам или на четвертушки, выскребите сердцевину ложкой и натрите кусочки лимоном. Зачерпните из сковороды немного гусиного жира, вылейте ее в гусятницу и положите туда груши. Тушите их минут 20—30 в духовке, вместе с гусем, пока груши не станут мягкими. В маленькой сковороде на среднем огне выпарьте коньяк до половины его первоначального объема и полейте им груши, когда они будут готовы.

Когда мясо будет готово, переложите его на нагретое блюдо. Слейте и сберегите на будущее оставшийся в сковороде жир. Очистите сковороду, и растворите их в нагретом на малом огне курином бульоне.

Нарежьте гуся. Выньте запеченные груши из жира и перемешайте их с ломтиками гусятины. Полейте все гусиным соком и можете подавать на стол.

LEE FOSTER (EDITOR)
THE NEW YORK TIMES CORRESPONDENTS' CHOICE

ЖАРЕНЫЙ ГУСЬ С СОУСОМ ИЗ ПОТРОХОВ

На 6—8 персон

Гусь (потроха сохранить)	4,5—5 кг
Яблоки, очищенные и разрезанные на четверти	8 шт.
Соль	1 ст. л.
Сливочное масло	15 г
Кипяток	1/4 л
Пучок кресс-салата	1 шт.

Соус из потрохов

Гусиные потроха	
Куриный бульон	1/2 л
Луковица	1 шт.
Соль	
Сухой тимьян	
Морковь	1/2 шт.
Стебель сельдерея	1/2 шт.
Сливочное масло	30 г
Гусиный жир, оставшийся от жарки	4 ст. л.
Картофельный крахмал	2 ч. л.

Положите в полость тушки гуся яблоки и свяжите ему ножки бечевкой. Пришейте шейный лоскут кожи к спинке и заложите крылья за спину. Натрите птицу солью и наколите кожу вилкой. Намажьте маслом грудку гуся и положите его на решетку в сковороде. Налейте в сковороду кипяток и поставьте в духовку с температурой 190°С. Жарьте гуся по 20 минут на каждый фунт веса птицы. Переворачивайте гуся, чтобы он подрумянивался со всех сторон и поливайте горячим бульоном из потрохов.

Бульон из потрохов готовится так: сварите гусиную шею, сердце и желудок в курином бульоне, добавьте туда лук, соли по вкусу, щепотку тимьяна, морковь и сельдерей. Спустя два часа процедите бульон и отставьте его в сторону. Затем нарежьте сердце и желудок. Обжарьте печень в сливочном масле и нарежьте.

Когда гусь будет готов, вытащите бечевку, положите птицу на блюдо и сохраняйте теплой, пока будете готовить соус из потрохов.

Слейте со сковороды весь жир, оставив только 4 столовой ложки, и замешайте в него картофельный крахмал. Готовьте на сильном огне в течение 5 минут, все время помешивая. Понемногу подлейте в сковороду около 0,35 л процеженного бульона из потрохов, и тушите гуся еще 5 минут. Добавьте в соус нарубленные потроха и подавайте на стол отдельно.

Украсьте сервировочное блюдо с гусем кресс-салатом.

JULIE DANNENBAUM
MENUS FOR ALL OCCASIONS

ГУСЬ КО ДНЮ СВ. МИХАИЛА

В Ирландии существует старое поверье, что если вы ели гуся в день Св. Михаила (20 сентября), у вас год не будет недостатка в деньгах. К этому времени гусь набирает вес примерно в 4,5 кг и его мясо очень нежно. Традиционная ирландская начинка для гуся — картофель. Картофель нейтрализует жир и вбирает в себя богатый вкус гусятины.

На 6 персон

Гусь (печень сохранить)	4,5 кг

Начинка

Вареный картофель	750 г
Луковица среднего размера, нарезанная	1 шт.
Соленый бекон, нарезанный	125 г
Соль и перец	
Гусиная печень, нарезанная	
Петрушка, нарезанная	1 ст. л.
Шалфей, нарезанный	1 ч. л.

Луковый соус

Лук, нарезанный	500 г
Молоко, разбавленное водой	по 0.1 л
Репа, нарезанная	1 шт.
Масло сливочное	30 г
Мускатный орех	
Соль и перец	
Сливки (не обязательно)	

Яблочный соус

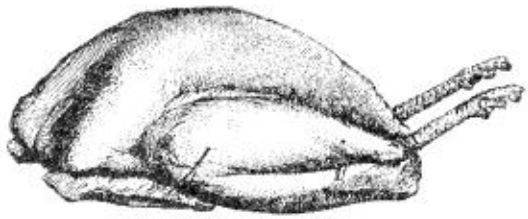
Яблоки, очищенные	2550 г
Вода	0,1 л
Масло сливочное	30 г
Сахар	2 ст. л.
Мускатный орех	
Соль	

Перемешать все ингредиенты начинки и приправьте ее. Потом положите начинку внутрь птицы и зашейте ее. Положите гуся в сковороду и налейте туда 1/4 л бульона из гусиных потрохов. Накройте птицу фольгой и жарьте в духовке первые 20 минут при 200°С, затем убавьте огонь до 180°С и продолжайте жарить из расчета 45 минут на 1 кг веса. Полейте гуся по крайней мере дважды за время жарки и долейте еще 1/4 л бульона, если птица начнет высыхать. В последние 15 минут готовки уберите фольгу, чтобы кожа гуся стала хрустящей.

В 18 и 19 веках гуси всегда подавали с луковым соусом. Лук варили вместе с репой в молоке, наполовину разбавленном водой. Когда овощи разваривались, их толкли, добавляли кусок масла, щепотку мускатного ореха, перца и соли. Все это взбивали, пока не получалась однородная масса. Иногда добавляли немного сливок. В наше время чаще употребляется яблочный соус.

Яблоки варят в воде, затем протирают через сито или разминают, добавляют масла, сахара и по щепотке мускатного ореха и соли. Соус подогревается и подается к столу горячим.

THEODORA FITZGIBBON
A TASTE OF IRELAND



ЖАРЕНЫЙ ГУСЬ

Oie Rotie

Несмотря на название этого блюда, распространенного среди польских евреев, по этому рецепту гуся следует тушить несколько часов. Жарят кусочки гуся всего лишь несколько минут перед тем, как подавать на стол. Бульон можно сохранить для супа.

На 6—8 персон

Гусь, разделанный на 8 порций (потроха сохранить)	3—4 кг
Ячневая крупа, промытая и отжатая	250 г
Лук, морковь и лук-порей, нарезанные	по 2 шт.
«Ароматный букет»	
Подсоленная вода	4 л
Соль	

Положите ячневую крупу, овощи, «ароматный букет» в подсоленную воду и тушите 4 часа. Тем временем посолите кусочки гуся и оставьте их на 30 минут при комнатной температуре. Потом вымойте их в холодной воде, положите в кастрюлю с кашей и варите пока гусиное мясо не станет мягким. Время варки разное, в зависимости от типа гуся и его возраста. Мясо молодых гусей становится нежным уже через час, более старым птицам требуется 2 часа или больше.

Когда вы сочтете, что гусь готов, выньте его из кастрюли. Осушите кусочки гусятины и положите на жароупорное блюдо. Полейте их гусиным жиром, снятым с бульона, и поместите в очень горячую духовку при 230°С, чтобы они как следует обжарились. Подавайте на стол без всякого гарнира. Таким же образом можно готовить курицу для варки, индейку или утку. Это блюдо одинаково вкусное как в холодном, так и в горячем виде.

ÉDOUARD DE POMIANE
CUISINE JUIVE: GHETTOS MODERNES

ГУСИНОЕ РАГУ С ЯБЛОКАМИ

Ragout d'Oie aux Pommes

На 6—8 персон

Гусь, разделанный на порции	4,5—6 кг
Соль	
Вытопленный гусиный жир	60 г
Большие луковицы, тонко нарезанные	2 шт.
Большие сладкие яблоки, очищенные и разрезанные на восемь частей	4,5—6 кг
Паприка	2 ч. л.
Вода	0,1 л

Посолите кусочки гуся, оставьте их полежать 30 минут, потом вымойте в холодной воде и обсушите. Обжарьте их в кастрюле в гусином жире, добавьте лук и жарьте, пока они не станут золотистыми. Слегка посолите. Добавьте яблок, посыпьте паприкой и залейте водой. Закройте крышкой и тушите 2 часа, или пока мясо гуся не станет мягким. Если требуется, добавьте соль. Во время готовки вы можете, время от времени, добавлять немного воды, если нужно, но к тому моменту, когда гусь будет готов, в кастроле не должно оставаться ни капли воды. Яблоки должны быть только в гусином жире.

EDOUARD DE POMIANE
CUISINE JUIVE. RECETTES MODERNES

ГУСЬ, ТУШЕНЫЙ НА СТАРЫЙ МАНЕР

La Compote d'Oie Comme Autrefois

Марк, о котором идет речь в этом рецепте, это бренди, которое делают из кожуры и косточек винограда после того, как вино уже изготовлено.

На 6 персон

Гусь	3 кг
Масло сливочное	60 г
Лук, тонко нарезанный	1 кг
Лук-шалот, тонко нарезанный	500 г
Зубчики чеснока, мелко нарезанные	10 шт.
Сухое белое вино	1 л
Большие спелые помидоры, очищенные от кожицы и семян, и нарезанные	6 шт.
«Ароматный букет»	1 шт.
Соль и перец	
Бренди или марк	0,1 л

Слегка обжарьте гуся в масле, в большой кастроле. Положите туда лук, лук-шалот и чеснок и жарьте еще несколько минут, пока мясо не станет нежным, а кожа еще не подрумянится. Подлейте вина и добавьте помидоры и «ароматный букет». Слегка посолите и поперчите, закройте кастрюлю крышкой и тушите в духовке при температуре 150°С часов 5, пока мясо гуся не начнет отделяться от костей.

Выньте гуся, удалите и выбросьте кости. Сохраняйте мясо горячим в закрытом блюде. Выпарьте жидкость в кастроле до консистенции сиропа и добавьте туда бренди и марка. Выньте «ароматный букет», попробуйте соус на вкус и, если нужно, добавьте приправ. Полейте гуся соусом и подавайте к столу очень горячим.

MAURICE BÉGUIN
LA CUISINE EN FOYER

ТУШЕНЫЙ ГУСЬ ИЛИ ИНДЕЙКА

Этот рецепт взят из книги Э.Смит «Идеальная хозяйка» Вильямсбург, 1742.

На 6—8 персон

Гусь или индейка	4,5 кг
Ломтики бекона	5—6 шт.
Белое вино около	90 г
Крепкий гусиный, индюшачий или телячий бульон	2—3 л
Уксус около	0,4 л
Ямайский перец	1/4 ч. л.
Лавровый лист	2 шт.
Нарезанный свежий сладкий майоран и зимний чабер	по 0,25 ч. л.
Пучок очищенного зеленого лука	1 шт.
Грибы, нарезанные и поджаренные	250 г
Лимон, очищенный и нарезанный	1 шт.
Анчоусы, размятые	2—3 шт.
Масло сливочное, растопленное на малом огне	30 г
Лимон, тонко нарезанный	1 шт.

Нашпигуйте гуся или индейку беконом и жарьте около часа при температуре 190°С. Потом выньте птицу из духовки и положите в самую маленькую кастрюлю, куда она поместится. Полейте белого вина и бульона, чтобы жидкость покрыла птицу. Добавьте уксуса, положите ямайский перец, лавровый лист, сладкий майоран, зимний чабер и зеленый лук. Тушите на малом огне еще час. Когда птица будет готова, положите ее на блюдо и приготовьте соус. В жидкость от тушения добавьте грибы, лимон и анчоусы. Снимите кастрюлю с огня и налейте в соус растопленное масло, чтобы загустить его. Украсьте готовое блюдо ломтиками лимона.

MRS. HELEN CLARE DU LOCK
THE WILLIAMSBURG ART OF COOKERY

ВАРЕНЫЙ ГУСЬ В ЧЕСНОЧНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

L'Oie à l'Ivrogne de Vin

Вареный гусь в чесночно-сливочном соусе — традиционное бельгийское блюдо. Автор приводимого здесь рецепта Морис дез Ондво — известный гастроном 1920-х и 1930-х гг. Способ связывания соуса яичным желтком и сливками изложен в рецепте курицы с рисом на стр. 128.

На 6—8 персон

Гусь	5 кг
«Ароматный букет»	1 шт.
Большие луковицы	2 шт.
Морковь	4 шт.
Головка чеснока	1 шт.
Горошины перца	
Масло сливочное	15 г
Зубчики чеснока, очищенные	15 шт.
Молоко	1 л.
Яичные желтки	5 шт.
Сливки двойной жирности	0,2 л

Положите гуся в кастрюлю с подсоленной водой. Доведите ее до кипения, снимая с поверхности всякую накипь. Положите туда «ароматный букет», лук, морковь, цельную головку чеснока и несколько горошин перца. Уменьшите огонь до слабого и варите часа 2, пока мясо гуся не станет мягким. Тогда выньте и разделайте гуся на порции, обсушите кусочки и слегка подрумяньте в сковороде на сливочном масле.

Тем временем приготовьте соус. Сначала минут 15 поварите зубчики чеснока в молоке. Добавьте яичные желтки и сливки, чтобы загустить соус.

Разложите куски гуся на блюде. Полейте их маслом из сковороды, добавьте соус, чеснок и прочее.

GASTON DERYS
L'ART D'ETRE GOURMAND

КИСЛО-СЛАДКИЕ ГУСИНЫЕ НОЖКИ

Gooskaut Soetsuur

На 4 персоны

Гусиные ножки	4 шт.
Сливочное масло	60 г
Сахар	1 ст. л.
Кукурузная мука, разведенная в небольшом количестве воды	2 ч. л.

Бульон

Белый уксус	1/4 л
Сахар	4 ст. л.
Большие луковицы, очищенные	2 шт.
Лавровый лист	2 шт.
Семена горчицы	1 ст. л.
Молотая корица	1/4 ч. л.
Соль	1 ч. л.

Положите все ингредиенты для бульона в сковороду. Туда же положите гусиные ножки, залейте водой и вскипятите. Потом убавьте огонь, и варите на малом огне 2 часа. Выньте гусиные ножки, остудите и закройте их. Бульон поставьте в холодное место на несколько часов, чтобы застыл жир. Затем обжарьте гусиные ножки в масле в глубокой массивной сковороде и слегка посыпьте сахаром. Снимите застывший жир с охлажденного бульона и положите его в сковороду с гусиными ножками. Добавьте туда оставшийся сахар, и растопите его на умеренном огне. Переложите гусиные ножки на нагретое блюдо, залейте 0,35 л бульона с уксусом и добавьте разведенной кукурузной муки, чтобы придать соусу густоту. Кипятите соус в течение нескольких минут и сразу же полейте им гусиные ножки.

JUTTA KOHTE
DAS KOCHBUCH AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

ГУСЬ, ЗАГОТОВЛЕННЫЙ ВПРОК

Confit d'Oie

На 8—10 персон

Гусь	6—8 кг
Вода	0,1 л
Свиной жир (если потребуется)	
Соль грубого помола	
Зубчики чеснока	3 шт.
Перец в горошках	12 шт.
Гвоздика	2 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Тимьян	

Вымойте гуся. Соберите жир изнутри тушки и из зоба и растопите его. Должно получиться не менее одного литра жира. Если будет меньше — добавьте растопленного свиного жира. Налейте воды и поставьте кастрюлю на слабый огонь, чтобы вытопить жир. Тем временем, разрежьте гуся на 4 части — 2 куска грудки и 2 ножки. Натрите их солью и положите в миску с чесноком, перцем, гвоздикой, лавровым листом и тимьяном на 24 часа, время от времени перемешивая куски, чтобы каждый из них был покрыт солью.

Через 24 часа сотрите с них соль и обсушите полотенцем. Тушите куски гуся час в жире, пока не будут готовы. Они должны медленно тушиться, но жир не должен кипеть, чтобы гусиное мясо не начинало жариться. Попробуйте, готово ли мясо, проткнув его металлическим шампуром. Если из прокола потечет светлый мясной сок, без розового оттенка, это значит, что мясо готово. Тогда выньте куски гуся из жира, вытрите их и отделите мясо от костей.

Процедите жир и отделите его от подливы. Отлейте чистого топленого жира примерно на уровень 2,5 см в большую высокую посуду, и пусть он застынет. Потом положите поверх куски гусиного мяса и снова залейте сверху остатком жира. Убедитесь, что жир покрывает все мясо, что оно нигде не выступает над поверхностью жира, не соприкасается со стенками посуды. Очень важно, чтобы в жире совсем не осталось подливы. Пусть постоит 2 дня, а тогда залейте в посуду еще жира, чтобы заполнить пустоты. Наконец, плотно закройте посуду вощеной бумагой и поставьте в холодильник или в другое холодное место, пока гусь не понадобится.

LOUIS DIAT
FRENCH COOKING FOR AMERICANS

ФАРШИРОВАННАЯ ГУСИНАЯ ШЕЙКА

Возможно вы не так уж часто едите гусей; но когда вы его покупаете, убедитесь, что птицу вам дали с целой гусиной шейкой. Из кожи гусиной шейки можно приготовить восхитительное блюдо. Начините ее нарезанной гусиной печенью, свиным или телячьим фаршем, луком и травами, и подавайте горячим с красной капустой или холодной с салатом. Нарезанная тонкими ломтиками фаршированная гусиная шейка может служить великолепным дополнением любой трапезы.

На 4 персоны

Гусиная шейка	1 шт.
Мелко нарезанная гусиная печень	1 шт.
Тонко нарезанная луковица среднего размера	1 шт.
Нарезанная петрушка	1 ст. л.
Сушеный шалфей	
Соль и перец	
Панировочные сухари	3 ст. л.
Яйца взбитые	2 шт.
Вытопленный гусиный жир	125 г

Снимите кожу с шеи гуся (кости используйте для бульона). Смешайте печень, лук, петрушку, шалфей, приправы и сухари. Для связывания добавьте яиц и начините этим кожу шейки.

Сшейте оба конца шейки и жарьте ее 40 минут при температуре 190°С в гусином жире, часто поливая образующейся подливой.

Уберите нитки и, тонко нарезая шейку, подавайте на стол.

MARIKA HANBURY TENISON
LEFT OVER FOR TOMORROW

СОУСЫ И НАЧИНКИ

ХЛЕБНЫЙ СОУС

Этот соус, традиционно подающийся к жареным курам и индейке, подойдет и для другой птицы. Он должен иметь консистенцию овсяной каши средней густоты, быть нежным, и в нем ни в коем случае не должно быть комков. Соус необходимо приправить луком и специями.

На 4 персоны

Луковица среднего размера с тремя гвоздиками, вставленными в нее	1 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Молоко	0,4 л
Панировочные сухари	3—4 ст. л.
Соль и перец	
Молотый мускатный орех или кайенский перец (по желанию)	
Масло сливочное	15 г
Сливки	1 ст. л.

Положите в кастрюлю лук с гвоздикой, лавровый лист, и налейте молока.

Закройте кастрюлю крышкой и кипятите на малом огне 15—20 минут, пока молоко не пропитается специями.

Выньте из кастрюли лук и лавровый лист и засыпьте в молоко сухари. Варите на малом огне около 5 минут, постоянно помешивая, пока соус не загустеет и не станет бархатистым.

Снимите кастрюлю с огня и приправьте соус, перцем, мускатным орехом и кайенским перцем. Взбейте в него масло и сливки. Немножко подогрейте и сразу же подавайте на стол.

Примечание: этот соус можно приготовить более густым или более жидким. Если хотите сделать его погуще — добавьте еще 1—2 ст. л. сухарей. Если желательно сделать менее густым — соответственно кладите поменьше сухарей.

NIKA STANDEN HAZELTON
THE CONTINENTAL PLAN FOR

КЛЮКВЕННЫЙ СОУС

В расчете на 0,35 л соуса

Свежая, твердая клюква	250 г
Сахар	200 г
Вода	0,1 л
Тонко натертая апельсиновая корка	1 ч. л.

Промойте клюкву в дуршлаге холодной водой. Размешайте ягоды с водой и сахаром в маленькой массивной кастрюле — эмалированной или из нержавеющей стали — и, помешивая, вскипятите ее на сильном огне. Затем убавьте огонь, и продолжайте время от времени помешивать, варите, не закрывая крышку, 4—5 минут, пока ягоды не начнут лопаться и не станут мягкими. Но при этом ягоды не должны развариваться.

Снимите кастрюлю с огня и положите в нее апельсиновую корку. Переложите содержимое кастрюли в маленькую миску. Поставьте ее в холодильник на 2—3 часа, пока соус совсем не охладится.

НАЧИНКА ИЗ ШАЛФЕЯ И ЛУКА

Начинка для 6-килограммового гуся или двух уток

Большие луковицы	4 шт.
Свежие листья шафрана	10 шт.
Панировочные сухари	125 г
Соль и перец	
Масло	40 г
Яичный желток	1 шт.

Очистите луковицы и положите в кипящую воду. Пусть они кипят 5 минут, или даже дольше. Перед тем, как их вынуть, положите туда на пару минут листья шалфея, чтобы смягчить резкий вкус лука. Мелко нарежьте лук и шалфей, добавьте сухари, приправы и масло, и смешайте все вместе с желтками яиц. Теперь начинка готова к употреблению. Ее нужно сильно приправить, а листья шалфея — очень мелко нарезать. Многие повара не пропускают лук, как говорилось выше, а просто кладут его сырым. В этом случае вкус начинки будет не таким мягким, и многим этот резкий вкус может показаться неприятным. Когда начинка готовится для гуся, в нее часто добавляют нарезную, протертую гусиную печень. Если вы экономны, то можно обойтись и без яиц.

MRS ISABELLA BEETON
THE BOOK OF HOUSEHOLD MANAGEMENT

КАРТОФЕЛЬНАЯ НАЧИНКА

Голландские поселенцы в Пенсильвании очень любят блюдо, которое называют картофельной начинкой для индейки и другой птицы. Она не столь изысканна, как некоторые другие начинки, но необычна и вкусна.

Начинка для индейки весом в 5,5 кг

Большая луковица, мелко нарезанная	1 шт.
Маленький зубчик чеснока, мелко нарезанный	1 шт.
Бекон или куриный жир	90 г
Нарезанная печень индейки, курицы или свиная печень	250 г
Сельдерей нарубленный	1 шт.
Картофельное пюре с 0,5 ч. л. пищевой соды	400 г
Херес или белое вино (не обязательно)	4 ст. л.
Крутоны, высушенные в духовке	250 г
Нарезанная петрушка	4 ст. л.
Соль	1 ст. л.
Сухой тимьян	1 ч. л.
Свежемолотый перец	1/2 ч. л.
Соус табаско	1/2 ч. л.

В большой кастроле поджарьте лук и чеснок в жире и, когда они хорошо подрумянятся, положите туда печень. Жарьте печень, помешивая, пока она не потемнеет. Добавьте сельдерей и жарьте еще 3 минуты. Положите эту смесь в картофельное пюре и тщательно размешайте. Очистите сковороду или ополосните ее хересом или белым вином. Остатки со сковороды добавьте в начинку вместе с крутонами, травами и приправами, и все перемешайте.

JAMES BEARD
JAMES BEARD'S AMERICAN COOKERY

НАЧИНКА ИЗ УСТРИЦ ДЛЯ ИНДЕЙКИ

Заимствовано из старого Вильямсбургского рецепта примерно 1837 г.

Начинка для 5-килограммовой индейки

Устрицы без раковин	0,6 л
Крошки крекеров или бисквитов	200 г
Сливки	0,2 л
Масло сливочное, растопленное	60 г
Соль и перец	

Положите устриц и крошки крекеров в большую миску. Добавьте сливки и масло. Приправьте по вкусу солью и перцем, слегка перемешайте. Смесь должна постоять примерно 1 час.

MRS HELEN CLARK BULLOCK
THE WILLIAMSBURG ART OF COOKERY

РЕЦЕПТ СОЙЕРА: НАЧИНКА ДЛЯ ГУСЯ

Начинка для 5-килограммового гуся

Яблоки очищенные	4 шт.
Лук	4 шт.
Свежие листья шалфея	4 шт.
Свежие листья лимонного тимьяна	4 шт.
Вареный картофель, размятый	4—6 шт.
Перец и соль	

Положите яблоки, лук, шалфей и тимьян в кастрюлю, залейте водой и варите. Когда они будут готовы, пропустите через сито, вынув сначала шалфей и тимьян. Затем положите туда столько картофеля, чтобы начинка была достаточно густой и не липла к рукам. Добавьте перец и соль и начините птицу.

MRS ISABELLA BEETON
THE BOOK OF HOUSEHOLD MANAGEMENT

КУКУРУЗНАЯ НАЧИНКА

Начинка для 6-килограммовой индейки

Шея, желудок и печень индейки	по 1 шт.
Мелко нарезанный зеленый лук	150 г
Мелко нарезанный сельдерей	1 шт.
Мелко нарезанный сладкий зеленый перец	1/2 шт.
Масло сливочное	60 г
Устрицы, вычищенные, промытые и нарезанные (жидкость из них сохранить)	24 шт.
Соль и перец	
Жидкость из устриц, бульон или молоко	

Кукурузное тесто

Мука	125 г
Белая кукурузная мука	150 г
Порошок для печенья	1 ч. л.
Пищевая сода	1/2 ч. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар (по желанию)	2 ст. л.
Пахта	1/4 л
Яйцо	1 шт.
Растопленный кулинарный жир	2 ст. л.

Кукурузное тесто можно приготовить заранее — за несколько часов. Смешайте муку, кукурузную муку, порошок для печенья, соду, соль и сахар в миксере. Добавьте туда пахты и тщательно размешайте. Положите яйцо и жир, и как следует взбейте. Когда все будет готово, перемешайте и перелейте смесь в горячую, смазанную жиром металлическую кастрюлю. Поставьте ее в разогретую до 200°С духовку и пеките минут 20, пока тесто не зарумянится.

Сварите гусиную шейку и желудок в таком количестве воды, чтобы получилось около 0,15 л бульона. Когда они остынут, нарежьте печень и желудок. В большой сковороде обжарьте зеленый лук, сельдерей и зеленый перец в масле, пока они не станут мягкими и прозрачными. Положите туда же печень, желудок, устрицы и жарьте, слегка помешивая, минуту-две. Снимите сковороду с огня и насыпьте туда накрошенной кукурузной начинки. Добавьте соли и перца по вкусу. Полейте жидкостью из устриц, бульоном или молоком, доведя начинку до желательной консистенции.

THE JUNIOR LEAGUE OF NEW ORLEANS INC
THE PLANTATION COOKBOOK

НАЧИНКА ИЗ ЯМСА И ЯБЛОК (ЛУИЗИАНА)

Начинка для 2 уток, 2 каплунов или для индейки на 5,5 кг

Яблоки, нарезанные	500 г
Стебель сельдерея, нарезанный	2 шт.
Вода	1/4 л
Ямс	1,5 кг
Лимонный сок	2 ст. л.
Молотая корица	1 ч. л.
Масло сливочное	125 г
Жженый сахар	150 г
Соль	
Орех пекан, дробленный	125 г
Натертая корка одного лимона	

Варите яблоки с сельдереем в воде, пока они не станут мягкими. Слейте и сохраните жидкость. Варите ямс в воде минут 25, почистите его, размните с лимонным соком, корицей, маслом, жженым сахаром и солью. Полейте эту смесь жидкостью, в которой варились яблоки с сельдереем. Добавьте яблоки, сельдерей, орехи-пекан и лимонную корку. Размешайте и попробуйте на вкус.

THE JUNIOR LEAGUE OF NEW ORLEANS INC
THE PLANTATION COOKBOOK

СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ПРОСТЕЙШИЙ БЕЛЫЙ СОУС

Из расчета на 0,45 л

Масло сливочное	30 г
Мука	2 ст. л.
Молоко	0,6 л
Соль	
Белый перец	
Свежемолотый мускатный орех... (необязательно)	
Сливки двойной жирности (необязательно)	

Растопите масло в массивной кастрюле. Насыпьте муки и варите на слабом огне, помешивая, 2—3 минут. Влейте туда молоко. Взбейте смесь, чтобы получилась однородная гладкая масса. Увеличьте огонь и продолжайте взбивать, пока соус не закипит. Немного посолите. Уменьшите огонь до самого малого и варите минут 40. Все время помешивайте, чтобы соус не пригорел. Положите белый перец, и, если хотите, добавьте мускатного ореха. Попробуйте соус, и если нужно — приправьте. Снова взбейте его, чтобы соус получился абсолютно однородным, без всяких комков. Если хотите, чтобы он получился погуще и побелее, добавьте сливок.

ТЕСТО ДЛЯ ГЛУБОКОЙ ЖАРКИ

Это тесто можно делать различной консистенции, меняя соотношение жидкости и муки. Из жидкого теста оболочка получается более легкой и хрустящей, но часть теста пропадает во время жарки в масле. Густое тесто лучше пристает, но получается более тяжелым.

В расчете на 10 кусков курицы

Мука 125 г
Соль 1/4 ч. л.
Яйца (отделить желтки от белков) 2 шт.
Оливковое или растопленное сливочное масло 3 ст. л.
Пиво или вода 0,2 л

Смешайте в миске муку, соль, яичные желтки и масло растительное или сливочное. Понемногу подливайте пива или воды, постоянно взбивая, пока не получится однородная гладкая масса. Дайте ему постоять по крайней мере один час при комнатной температуре, иначе оно будет отваливаться от мяса птицы и обмазка получится неравномерной.

Взбейте яичные белки и густую пену и замешай те их в тесто перед употреблением.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Куриный бульон готовится так же, как телячий (см. ниже), но варить его следует меньше времени. Всякую накипь и жир необходимо полностью удалять. Бульон должен быть совершенно чистым и прозрачным. Бульон из старых кур и петухов получается более наваристым и вкусным. Бульон из утки, индейки, и других видов птиц готовится также, как и куриный.

Из расчета на 2 литра

Куриные кости, обрезки, шея, желудок и сердце 2 кг
Вода 3—4 л
Соль
Морковь, очищенная, с обрезанной ботвой 200 г
Большие луковицы, одна с двумя гвоздиками 2 шт.
Лук-порей, разрезанный и вымытый 1 шт.
Стебель сельдерея 1 шт.
Большой «ароматный букет» 1 шт.

Положите все куриные потроха в кастрюлю и залейте на 5 см водой. Доведите до кипения на малом огне, снимая накипь. Время от времени подливайте холодной воды, чтобы активнее образовалась накипь. Добавьте соли, положите овощи, «ароматный букет».

Снова доведите бульон до кипения и варите на малом огне два часа, время от времени снимая накипь и жир. Процедите бульон через дуршлаг. Выньте куриные потроха, овощи и «букет». Охладите бульон и тщательно удалите жир.

ТЕЛЯЧИЙ БУЛЬОН

Из расчета на 2—3 литра

Телячья ножка, разрубленная на куски по 5 см 1 шт.
Мясные обрезки (шея, ребра и т. д.) 2 кг
Вода 3—4 л
Морковь, очищенная, с обрезанной ботвой 4 шт.
Большие луковицы, одна — с гвоздиками 2 шт.
Головка чеснока, неочищенная 1 шт.
Стебель сельдерея 1 шт.
Лук-порей, разрезанный и вымытый 1 шт.
Большой пучок ароматных трав 1 шт.
Соль

Положите в большую кастрюлю телячьи кости, а сверху — мясо. Налейте холодной воды, так чтобы она покрывала их на 5 см. Доведите воду до кипения на малом огне, и начните снимать накипь еще до закипания жидкости. Продолжайте все время снимать накипь, время от времени добавляя стакан холодной воды, пока накипь не перестанет всплывать. Не перемешивайте кости и мясо на дне кастрюли, чтобы не замутить бульон.

Положите в кастрюлю овощи, пучок трав и погрузите их глубоко в жидкость. Посолите. Продолжайте снимать пену, пока бульон не закипит, а затем варите его 4 часа на совсем слабом огне. За это время 3—4 раза снимите жир с поверхности.

Процедите бульон через дуршлаг, и выдейте его в большую миску или чистую кастрюлю. Выньте и выбросьте кости, обрезки мяса, овощи травы. Охладите процеженный бульон и уберите все следы жира с поверхности. Если на дне посуды, после того, как бульон остынет, останется осадок, осторожно перелейте чистый бульон и выдейте осадок.

Как выварить телячий бульон. Налейте бульон в широкую кастрюлю и кипятите его, снимая с поверхности пену и накипь. Продолжайте кипятить, пока жидкость не приобретет желаемую консистенцию или не останется нужное вам ее количество.

Как получить из телячьего бульона желе. Продолжайте кипятить бульон дальше, пока он не достигнет консистенции густого сиропа. Выдейте ложку бульона на тарелку и поставьте ее на 10 минут в холодильник. Если бульон превратился в желе, значит он готов.

Как сделать из бульона бархатный соус. Добавьте в телячий или куриный бульон загуститель.

Из расчета на 1,5 литра

Масло	60 г
Мука	4 ст. л.
Телячий или куриный бульон	2 л

Растопите масло в тяжелой сковороде на малом огне и подмешайте туда муку. Размешивайте до тех пор, пока не образуется однородная смесь. Подержите ее на огне 2—3 минуты, постоянно помешивая. Когда из смеси перестанет идти пар, и она приобретет светло-золотистый цвет, налейте туда бульон, и взбивайте, пока он не закипит. Сдвиньте кастрюлю с огня наполовину, чтобы на одной половине жидкость слегка кипела, а на другой, где поверхность будет спокойна, собирался жир и пена. Время от времени собирайте ложкой пену. Готовьте в течение 30 минут или больше.

БЛИННОЕ ТЕСТО

Из расчета на 20 маленьких блинчиков

Мука	45 г
Соль	
Яйца	3 шт.
Молоко или вода	0,3 л
Бренди	1 ст. л.
Растопленное масло	3 ст. л.

Насыпьте муки в миску и сделайте в центре ямку. Посолите, положите яйца и взбивайте, начиная с центра, пока не образуется однородная масса. Вбейте туда жидкости, масло кладите в последнюю очередь. Тесто должно иметь консистенцию жидких сливок. Чтобы получить нужную вам консистенцию, добавляйте больше или меньше молока или воды. Тесто можно сразу использовать.

ПЕСОЧНОЕ И СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Простое песочное и слоеное тесто можно приготовить по одному и тому же рецепту. Разница лишь в том, как его раскатывать.

Из расчета на 20 см поверхности пирога

Мука	125 г
Соль	1/4 ч. л.
Охлажденное сливочное масло, нарезанное маленькими кусочками	125 г
Холодная вода	3—4 ст. л.

Смешайте в миске муку с солью. Положите туда масла и двумя столовыми ножами быстро нарубите его на маленькие кусочки. Это займет у вас не больше нескольких минут. Вылейте в миску половину воды и вилкой смешайте с ней муку с маслом. Добавьте еще воды и руками разомните тесто так, чтобы из него можно было слепить твердый колобок. Заверните этот колобок в полиэтиленовую пленку или вощеную бумагу и положите в холодильник на 2—3 часа или в морозилку на 20 минут, пока его поверхность не замерзнет.

Как раскатать песочное тесто. Выньте тесто из холодильника или морозилки и положите на посыпанную мукой холодную поверхность (лучше всего — на мраморную столешницу). Вначале придавите колобок рукой, затем несколько раз слегка прокатайте его скалкой, чтобы он стал плоским и упругим. Раскатайте тесто от центра, пока колобок не превратится в диск толщиной в 1 см. Переверните его (обе стороны должны быть покрыты слоем муки) и продолжайте раскатывать, пока он не станет толщиной в 3 мм. Тогда накатайте лист на скалку и разверните над блюдом с пирогом. Подравняйте лист теста по ширине блюда, оставив кромку в 1 см от его края, загните краешки вниз и плотно защипите их пальцами.

Как раскатать слоеное тесто. Положите тесто на посыпанную мукой холодную поверхность и раскатайте скалкой. Переверните лист другой стороной и быстро раскатайте тесто в прямоугольник длиной около 30 см и шириной 12—15 см. Сложите лист пополам, так чтобы короткие стороны прямоугольника сошлись в середине, а затем сложите его еще раз, соединив сложенные стороны. Снова раскатайте тесто в прямоугольник вдоль швов, по которым он был сложен, снова сложите его таким же образом, и положите в холодильник по крайней мере на 30 минут. Эту процедуру повторите еще два-три раза прежде чем покрыть пирог листом теста. Каждый раз, раскатав тесто, снова кладите его в холодильник.

Птица

Редактор Е. ДУБРОВСКАЯ

Художественный редактор И. МАРЕВ

Технический редактор Н. ПРИВЕЗЕНЦЕВА

Корректор И. САХАРУК

ЛР № 030129 от 23.10.96 г.
Подписано в печать 14.05.98 г.
Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Уч.-изд. л. 23,82. Цена 45 р.

ТЕРРА—Книжный клуб. 113184, Москва, Озерковская наб., 18/1, а/я 27.

Оригинал-макет подготовлен ТОО «Макет». 141700, Московская обл., г. Долгопрудный, ул. Первомайская, 21.

ISBN 5-300-01893-7